BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Multi-Star 5 in 1

Sandwichtoaster
Sandwich toaster
Appareil à croque-monsieur
Sandwichera
Tosti-ijzer

Schlagen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildung während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning of the user manual in order to view the illustration during reading.

Ouvrir la page dépliante qui se trouve au début de la notice d‘utilisation pour pouvoir voir l‘illustration pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina aan het begin van de gebruiksaanwijzing open om tijdens het lezen de afbeelding te kunnen zien.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Multi-Star
5 in 1
BEEM
17
16
15
14
13

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Gerätebeschreibung 6
Inbetriebnahme 7
Bedienung und Betrieb 8
Rezepte 12
Nach dem Gebrauch 15
Reinigung und Pflege 15
Lagerung 15
Allgemeines 15
Störungsbehebung 17
Technische Daten 18
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 18

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseite am Anfang der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Hersteller oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt die Gewährleistung bzw. Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

⚠ GEFAHR

- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - beim Wechsel der Einsätze,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Brandgefahr!

- ► Lebensmittel können brennen. Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z.B. Gardinen.

Verbrennungsgefahr!

- ► Transportieren Sie das Gerät nicht während des Betriebes.
- ► Halten Sie keine Körperteile in eventuell austretenden Dampf.

⚠ WARNUNG

- ► Dieses Elektrogerät beinhaltet eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die funktionalen Oberflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich empfunden werden, soll dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Fassen Sie das Gerät aussschließlich an vorgesehenen Grifflächen an und verwenden Sie Hitzeschutz wie z.B. Handschuhe oder Topflappen. Flächen, die nicht als Grillflächen vorgesehen sind, muss ausreichend Zeit zum Abkühlen gegeben werden.
- ► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.
- ► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff oder an den Bedienelementen an.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung oder vor dem Umbau der Grillplatten abkühlen.

ACHTUNG

- ► Betreiben Sie das Gerät nicht leer.
- ► Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Oberteil heruntergeklappt ist.
- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen keine harten Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- ► Verwenden Sie nur Besteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um die Beschichtung der Funktionsplatten nicht zu beschädigen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist zum Grillen/Toasten von Lebensmitteln und zum Backen von Waffeln, Schmalzgebäckringen, Donuts und Krapfen für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel:

- Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld;
- landwirtschaftliche Anwesen;
- Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen;
- Bed and Breakfast-Gasthäuser.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.

- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Stellfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.
- Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, das Gerät könnte wegrutschen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Tischkante, es könnte herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Es könnte beim Aufklappen abrutschen und zu Verbrennungen führen. Hinter dem Gerät sollte nichts gelagert werden, um das Gerät problemlos aufklappen zu können.
- Halten Sie genügend Abstand um das Gerät herum, damit die Luft zirkulieren kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heißen Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.

- Wickeln Sie die Netzleitung immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Symbole auf dem Gerät

Symbol	Bedeutung
	Warnung vor heißer Oberfläche

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

1 Sandwichtoaster
2 Netzkontrollleuchte (rot)
3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
4 Handgriff
5 Deckelverriegelung
6 Deckel
7 Verriegelung obere Funktionsplatte
8 Obere Funktionsplatte
9 Untere Funktionsplatte
10 Verriegelung untere Funktionsplatte
11 Aufnahme für Deckelverriegelung
12 Kabelaufwicklung (auf Unterseite)
13 Grillplatten
14 Waffelplatten

15 Sandwichplatten
16 Hamburgerplatten
17 Schmalzgebäckring-/Donutplatten
18 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

HINWEIS

► Die Funktionsplatten sind mit einer keramischen Antihaftbeschichtung versehen. Sie verhindert weitgehend das Anhaften des Grillgutes. Zudem verfügt sie über Eigenschaften wie Kratzfestigkeit, einfache Reinigung, Beständigkeit gegenüber hohen Temperaturen und Umweltfreundlichkeit.

Betriebsanzeige

Lampe	Funktion
rot (2)	Leuchtet, wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
grün (3)	Leuchtet, wenn das Gerät aufheizt, und erlischt, wenn das Gerät betriebsbereit ist.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.

► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpackt verschicken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor dem ersten Gebrauch

- Setzen Sie einen Satz Funktionsplatten in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Wechsel der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Wischen Sie die Funktionsplatten mit einem feuchten Tuch ab.
- Ölen Sie die Funktionsplatten leicht mit Pflanzenöl ein und klappen Sie den Deckel nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.
- Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 15)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Gerät ein-/ausschalten

Das Gerät verfügt über keinen Ein-/Ausschalter. Das Gerät ist in Betrieb, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Bedienung und Betrieb

Deckel öffnen/schließen

- Zum Öffnen des Deckels klappen Sie die Deckelverriegelung (5) nach vorne und heben den Deckel (6) an.
- Zum Schließen des Deckels drücken Sie langsam den Deckel (6) nach unten und rasten Sie die Deckelverriegelung (5) über die Aufnahme der Deckelverriegelung (11) ein.

Wechsel der Funktionsplatten

Das Gerät wird mit 5 verschiedenen Funktionsplatten geliefert. Die obere und untere Funktionsplatte sind austauschbar, d. h. oben oder unten einsetzbar.

Funktionsplatten	Verwendung
Grillplatten (13)	Zum Grillen von Fleisch, Würstchen oder Gemüse.
Waffelplatten (14)	Zur Zubereitung von Waffeln.
Sandwichplatten (15)	Zur Zubereitung von Sandwiches.
Hamburgerplatten (16)	Zur Zubereitung von Fleisch für Hamburger.
Schmalzgebäckring-/Donutplatten (17)	Zur Zubereitung von Schmalzgebäckringen/ Donuts.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Lassen Sie das Gerät vor dem Austausch der Funktionsplatten abkühlen.

Zum Wechseln der oberen Funktionsplatte gehen Sie wie folgt vor:

- Klappen Sie die Deckelverriegelung (5) auf und öffnen Sie den Deckel (6).
- Schieben Sie beide Verriegelungen der oberen Funktionsplatte (7) gleichzeitig nach oben und klappen Sie die Funktionsplatte (8) nach vorne.
- Entnehmen Sie die obere Funktionsplatte und setzen Sie die neue Funktionsplatte in die untere Führung ein.
- Klappen Sie die obere Funktionsplatte zum Deckel hin, bis sie hörbar einrastet.

Zum Wechseln der unteren Funktionsplatte gehen Sie wie folgt vor:

- Schieben Sie beide Verriegelungen der unteren Funktionsplatte (10) gleichzeitig nach vorne und klappen Sie die Funktionsplatte (9) nach oben.
- Entnehmen Sie die untere Funktionsplatte und setzen Sie die neue Funktionsplatte in die hintere Führung ein.
- Klappen Sie die untere Funktionsplatte nach unten, bis sie hörbar einrastet.

HINWEIS

- ► Verwenden Sie immer zwei gleichartige Platten.
- ► Prüfen Sie nach dem Einsetzen den sicheren Sitz der Funktionsplatten.

Sandwiches zubereiten

- Setzen Sie die Sandwichplatten (15) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Wechsel der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.

HINWEIS

- ► Bereiten Sie in der Zwischenzeit ihre Sandwiches vor und belegen Sie diese nach Ihrem Geschmack, z. B. mit Salami und Käse.
- ► Verwenden Sie nicht zu viel Käse. Der geschmolzene Käse kann seitlich am Sandwich herausquellen.
- Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.
- Öffnen Sie den Deckel (6) des Gerätes und legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Funktionsplatte.
- Drücken Sie langsam den Deckel (6) nach unten und klappen Sie die Deckelverriegelung (5) herunter.
- Heben Sie während des Backvorgangs kurz den Deckel (6), um den Backfortschritt zu begutachten. Je nach Belag dauert die Zubereitung zwischen 4 und 6 Minuten.
- Öffnen Sie den Deckel (6) und entnehmen Sie die fertigen Sandwiches mit einem Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffspatel.

HINWEIS

- ► Wenn Sie weitere Sandwiches zubereiten möchten, warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt. Das Gerät hat dann die richtige Backtemperatur.

Waffeln backen

Hinweise für die Zubereitung:

- Der Waffelteig sollte dickflüsig sein, aber noch gut vom Löffel fließen.
- Die verwendeten Zutaten sollten frisch sein und Zimmertemperatur haben.
- Wenn Sie zuviel Teig eingefüllt haben, kann er seitlich aus dem Gerät herausquellen. Dies gilt vor allem für Teige mit Backtreibmittel. Nehmen Sie bei der nächsten Einfüllung weniger Teig.
- Wenn Sie zu wenig Teig in die Waffelform geben, erhalten Sie kleinere Waffeln.
- Die fertigen Waffeln nicht übereinanderlegen, da sie sonst weich werden.

Vorgehensweise:

- Bereiten Sie den Waffelteig zu (***Rezepte siehe S. 12***).
- Setzen Sie die Waffelplatten (14) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Wechsel der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Ölen Sie die Funktionsplatten vor dem Gebrauch – nicht vor jeder Waffel – ein. Tränken Sie hierzu ein Küchentuch mit Speiseöl und wischen Sie damit über die Funktionsplatten.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach oben.
- Füllen Sie je eine Teigportion mittig auf die linke und rechte Hälfte der unteren Funktionsplatte.
- Klappen Sie den Deckel nach unten, ohne ihn zu verriegeln.
- Heben Sie während des Backvorganges kurz den Deckel an, um die Waffel zu begutachten. Backen Sie die Waffeln goldbraun.

Grillen

Hinweise für die Zubereitung:

- Neben Salz, Pfeffer und gemahlener Paprika können Sie Ihr Grillgut mit folgenden Gewürzen verfeinern:

Geflügelfleisch	Knoblauch, Salbei, Thymian, Zitrone, Ingwer, Honig
Schweinefleisch	Honig, Salbei, Senf, Rosmarin, Thymian, Knoblauch
Rindfleisch	Senf, Chili, Meerrettich
Fisch	Zitrone, Koriander, Dill, Honig, Kümmel, Thymian, Wacholder, Lorbeer
Lammfleisch	Rosmarin, Knoblauch, Oregano, Chili, Koriander

- Besonders zart und saftig wird dass Grillgut, wenn Sie das Fleisch vorab marinieren. Zwei Beispiele für Marinaden finden Sie im Kapitel ***Rezepte (S. 12).***

Vorgehensweise:

- Setzen Sie die Grillplatten (13) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Austausch der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Ölen Sie die Funktionsplatten vor dem Gebrauch leicht ein. Tränken Sie hierzu ein Küchentuch mit Speiseöl und wischen Sie damit über die Funktionsplatten.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.
- Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.

- Klappen Sie den Deckel (6) nach oben.
- Legen Sie das Grillgut auf die untere Grillplatte.
- Klappen Sie den Deckel nach unten, ohne ihn zu verriegeln.
- Prüfen Sie zwischenzeitlich den Garzustand des Grillguts.
- Öffnen Sie den Deckel (6) und entnehmen Sie das Grillgut mit einem Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffspatel.

Hamburger braten

Vorgehensweise:

- Bereiten Sie die Fleischmasse für die Hamburger zu (***Rezepte siehe S. 12***).
- Setzen Sie die Hamburgerplatten (16) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Austausch der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Ölen Sie die Funktionsplatten vor dem Gebrauch leicht ein. Tränken Sie hierzu ein Küchentuch mit Speiseöl und wischen Sie damit über die Funktionsplatten.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.
- Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach oben.
- Geben Sie je ein Hamburgerfleisch in die linke und rechte Form der unteren Funktionsplatte.
- Klappen Sie den Deckel nach unten, ohne ihn zu verriegeln.
- Prüfen Sie zwischenzeitlich den Garzustand des Hamburgerfleisches.
- Öffnen Sie den Deckel (6) und entnehmen Sie das Hamburgerfleisch mit einem Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffspatel.

Schmalzgebäckringe, Donuts und Krapfen backen

Vorgehensweise:

- Bereiten Sie den Teig für die Schmalzgebäckringe/Donuts zu (***Rezepte siehe S. 12***).
- Setzen Sie die Schmalzgebäckring-/Donutplatten (17) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Austausch der Funktionsplatten (S. 8)*** beschrieben.
- Ölen Sie die Funktionsplatten vor dem Gebrauch leicht ein. Tränken Sie hierzu ein Küchentuch mit Speiseöl und wischen Sie damit über die Funktionsplatten.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach unten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Netzkontrollleuchte (2) und die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) leuchten und das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Dies kann einige Minuten dauern.
- Warten Sie, bis die grüne Temperaturkontrollleuchte (3) erlischt.
- Klappen Sie den Deckel (6) nach oben.
- Füllen Sie je eine Teigportion in die Vertiefungen der unteren Funktionsplatte.
- Klappen Sie den Deckel nach unten, ohne ihn zu verriegeln.

- ◆ Heben Sie während des Backvorganges kurz den Deckel an, um den Fortschritt des Backvorgangs zu begutachten. Backen Sie die Schmalzgebäckringe/Donuts goldbraun.
- ◆ Entnehmen Sie die fertig gebackenen Schmalzgebäckringe/Donuts.

Rezepte

Sandwiches

Sandwichtoast

- 4 Toastscheiben
- 2 Scheiben Salami
- 2 Scheiben Käse

Je eine Toastscheibe mit einer Scheibe Salami und Käse belegen und mit der zweiten Toastscheibe bedecken.

Toasten Sie die Sandwichtoasts, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Süßer Sandwichtoast

- 4 Toastscheiben
- etwas Haselnusscreme

Bestreichen Sie eine Seite der Toastscheibe mit der Haselnusscreme. Legen Sie die bestrichenen Seiten aufeinander.

Toasten Sie die süßen Sandwichtoasts, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Tipp: Belegen Sie die Toastscheibe zusätzlich mit dünnen Bananenscheiben.

Waffeln

Grundrezept Waffeln (ca. 6 Stück)

- 250g Mehl
- 400 ml Milch
- 100g weiche Butter
- 2 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillezucker

Eier mit Vanillezucker schaumig schlagen, dann Fett, Mehl und Backpulver dazugeben und zum Schluss die Milch einrühren.

Geben Sie einen mittelgroßen Schopflöffel auf jede Hälfte der Waffelplatte und lassen Sie die Waffeln nach Geschmack in 5-8 Minuten goldbraun werden.

Lütticher Waffeln (ca. 4-5 Stück)

- 100 g zerlassene Butter
- 100 g Zucker (Hagelzucker, Belgischer Perlzucker)
- 325 ml Milch
- 200 g Mehl
- 2 Eier
- ½ frische Hefe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und den Vanillinzucker in eine Schüssel geben und mit der Hefe-Milch-Mischung und den Eiern gut verrühren. Teig etwa 40 Minuten an einen warmen Ort ruhen lassen. Zuletzt die geschmolzene, aber nicht mehr heiße Butter und den Hagelzucker einrühren.

Geben Sie einen halben Schopflöffel auf jede Hälfte der Waffelplatte. Lassen sie die Waffeln nach Geschmack in 5-8 Minuten goldbraun werden.

Marinaden

Feinwürzige Marinade für 500 g Grillfleisch

- Saft von 2 Zitronen
- 3 TL gemahlenen, edelsüßen Paprika
- 3 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- 3 gepresste Knoblauchzehen

Die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch hinzugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es komplett benetzt ist.

Lassen Sie das Fleisch ca. 10 Stunden im Kühlschrank in der Marinade stehen, bevor Sie es grillen.

Pikante Marinade für 500 g Grillfleisch

- 3 Esslöffel Essig (z. B. Balsamico)
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel scharfe Chilipaste (z. B. Sambal Oelek)

Die Zutaten in einer kleinen Schüssel gut miteinander vermengen.

Das Fleisch mit der Marinade einpinseln und anschließend abgedeckt etwa 10 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Schmalzgebäckringe, Donuts und Krapfen

Schmalzgebäckringe/Donuts (ca. 12 Stück)

- 130g Zucker
- 250g Mehl
- 2Pck. Vanillezucker
- ¼ Liter Milch
- 3 Eier
- 5 EL Speiseöl
- 1Pck. Backpulver
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und den Teig etwas stehen lassen.

Den Teig mit einem Esslöffel (5 ml) nach und nach in die Formen der unteren Schmalzgebäckring-/Donutplatte füllen und 4-5 Minuten backen.

Nehmen Sie die Schmalzgebäckringe/ Donuts aus dem Gerät und bestreuen Sie sie noch im warmen Zustand mit Puderzucker.

Quarkkrapfen (ca. 12 Stück)

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Mit einem Esslöffel passende Portionen herausnehmen und in die Formen der unteren Schmalzgebäckring-/Donutplatte geben. Die Schmalzgebäckringe in etwa 4-5 Minuten ausbacken.

Tipp: Mit Rosinen oder einem kleinen Schuss Rum geben Sie den Schmalzgebäckringen eine besondere Note.

Krapfen mit sommerlichen Lavendelkirschen

Zutaten für die Krapfen (für 2-4 Personen):

- 135 g Zucker
- 260 g Mehl (gesiebt)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Öl
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Lavendelzucker

Zutaten für die Lavendelkirschen:

- 400 g Süßkirschen entsteint
- 200 ml Kirschsaft
- 50 g Brauner Rohrzucker
- Saft einer Zitrone

- 3 Zweige frische Lavendelspitzen
- Etwas Speisestärke (in wenig Wasser angerührt)

Bereiten Sie zunächst die Lavendelkirschen zu. Hierzu den Zucker in einem Topf kurz karamellisieren und mit dem Kirschsaft und Zitronensaft ablöschen. Das ganze ca. 3-4 min stark einköcheln lassen. Die Kirschen und die frischen Lavendelblüten hinzugeben. Das Kompott einmal leicht aufkochen lassen und mit dem Stärkewasser abbinden.

Für die Krapfen Zucker, Eier und Vanillemark mit einen Handmixer verrühren. Mehl, Milch, Salz, Backpulver und Öl hinzugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 15 min ruhen lassen und danach zum Portionieren in einen Spritzbeutel füllen.

Die Donutplatte in den Multi-Star 5 in 1 einlegen und das Gerät einschalten. Wenn der Multi-Star die Backtemperatur erreicht hat, spritzen Sie den Teig in die unteren Donut-Formen und backen Sie die Krapfen bis zur gewünschten Bräune aus.

Die fertigen Krapfen kurz in Lavendelzucker wenden, auf einem Teller anrichten und mit den Lavendelkirschen servieren. Zum Garnieren verwenden Sie einen kleinen Minzzweig.

Hamburger

Grundrezept Hamburger (4 Stück)

- 240 g Rindfleisch
- Salz, Pfeffer

Zunächst das Rindfleisch im Fleischwolf zu feinem Hackfleisch zerkleinern (im ersten Durchgang mit einer großen Lochscheibe, im zweiten mit der kleinsten Lochscheibe). Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen.

Aus der Hackfleischmasse 4 Kugeln formen, auf einer Unterlage flach klopfen und 4 Hamburger (je 60 g) bilden. Anschließend im Einsatz für Hamburger etwa 4 Minuten grillen.

Tipp: Die Fleischmasse können Sie auch mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Senf, Oregano usw. verfeinern.

Kartoffelpuffer (ca. 6 Stück)

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Mehl
- Salz
- Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und fein raspeln oder reiben. Zwiebel schälen und fein zerkleinern. Ei und Mehl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut vermengen. Etwa 3 Esslöffel in die Form der Hamburgerplatte geben und in etwa 4 Minuten knusprig braten. Zum Kartoffelpuffer schmeckt Apfelmus, Quark, Salat oder eine feine Lachscreme.

Lachscreme:

Für die Lachscreme vermengen Sie 1 Päckchen Frischkäse und ein halbes Päckchen klein geschnittenen Räucherlachs. Einen halben Bund Dill waschen, zerkleinern und ebenfalls zur Creme geben. Würzen Sie die Lachscreme mit etwas Zitronensaft und Pfeffer.

Nach dem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehörteile, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 15)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 1)!***

Gerät reinigen

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen.
- Saugen Sie flüssige Rückstände auf den Funktionsplatten mit einem Küchentuch auf.
- Entnehmen Sie die Funktionsplatten und reinigen Sie diese in einer warmen Spülmittellösung.
- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes (1) außen und innen mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie alle Geräteteile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

- ► Festgetrocknete Lebensmittelreste an den Funktionsplatten können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.
- ► Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder Haushaltsreiniger zur Reinigung des Gerätes.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 15)*** beschrieben.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeines

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Webseite beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG und 2009/125/EG befindet.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht.	Stecker nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Sicherung in der Elektroverteilung abgeschaltet.	Sicherung einschalten.
	Der interne Sicherheitsschalter hat wegen Überhitzung das Gerät abgeschaltet.	Gerät abkühlen lassen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrichtigen.
Teig quillt an den Seiten heraus.	Zuviel Teig eingefüllt.	Weniger Teig einfüllen.
	Zuviel Backpulver im Teig.	Beim nächsten Mal Backpulver reduzieren.
Käse quillt an den Seiten heraus.	Zuviel Käse auf dem Sandwich.	Weniger Käse verwenden.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Technische Daten

Modell	Sandwichtoaster **Multi-Star 5 in 1**
Typnummer	B16.002
Abmessungen (L x B x H)	220 x 237 x 85 mm
Gewicht	1,85 kg
Betriebsspannung	220 - 240 V~
Netzfrequenz	50/60 Hz
Leistung	600 – 700 W
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX0

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
13	900 715 011	Grillplatten (Set)
14	900 715 006	Waffelplatten (Set)
15	900 715 001	Sandwichplatten (Set)
16	900 715 036	Hamburgerplatten (Set)
17	900 715 031	Schmalzgebäckring-/Donutplatten (Set)

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Content

Content 19
Safety instructions 19
Appliance description 24
Startup 25
Operation and use 26
Recipes 30
After using 33
Cleaning and maintenance 33
Storage 33
General 33
Troubleshooting 35
Technical data 36
Spare parts and other accessories . . 36

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and maintenance.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and give it to any future owners together with the appliance.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
- This appliance may be used by children aged 8 years or over and persons with decreased physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge unless they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the resulting dangers.
- Cleaning or user-maintenance may not be performed by children who are not under supervision.
- Children may not play with the appliance.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation.

- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
- Repairs to the appliance during the warranty or guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The warranty or guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
- In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching itself on again unintentionally.
- Do not operate the appliance in the dark.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.

⚠ DANGER

- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - – when changing the inserts,
  - – if you are not using the appliance,
  - – if a malfunction occurs during operation,
  - – before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Fire risk

- ► Food can burn. Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.

Danger of burns!

- ► Do not move the appliance during operation.
- ► Keep all parts of your body away from possible escaping steam.

⚠ WARNING

- ► This electrical appliance has a heating function. Surfaces, even other than the functional surfaces can develop high temperatures. Since temperatures are experienced differently by different people, this appliance must be used CAREFULLY. Only use the gripping surfaces provided to hold the appliance and use gloves or pot holders to protect against heat. Surfaces not intended to be used as grilling surfaces must be allowed enough time to cool down.
- ► Do not touch the hot surfaces of the appliance during operation.
- ► During operation, only touch the handles or control elements of the appliance.
- ► Before cleaning or changing grill plates, allow the appliance to cool down.

CAUTION

- ► Do not operate the appliance when it is empty.
- ► Only operate the appliance when the upper part is folded down.
- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Never lift or move the appliance with the mains cable.
- ► Do not use hard objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces.
- ► In order not to damage the coating of the functional plates, only use heat-resistant cutlery made of plastic or wood.

Intended use

This appliance is for grilling/toasting food and for baking waffles, lard biscuit rings, doughnuts and ring doughnuts for use in the household or similar non-commercial establishments such as:

- staff kitchens in shops, cafés, offices or any other business environment;
- agricultural establishments;
- use by guests in hotels, motels or other residential areas;
- bed and breakfast establishments.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

- ► Use the appliance only for its intended purpose.
- ► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.

- Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
- Do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance, the appliance could slide away.
- Do not place the appliance at the edge of the table, it could fall down.
- Do not put the appliance next to a wall. It could slip away when it is opened which could lead to scalding. Nothing should be stored behind the appliance in order to be able to fold open without any problems.
- Allow enough room around the appliance so that air can circulate freely.
- Select a location that does not allow children to reach the hot surfaces of the appliance.
- The appliance may not be used or stored outdoors.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be be observed:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.
- Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.

- Always unwind the mains cable completely before connecting the appliance to the mains socket.
- Route the mains cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Symbols on the appliance

Symbol	Meaning
	Warning of hot surfaces

Appliance description

Scope of supply/ Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

1 Sandwich toaster
2 Power indicator light (red)
3 Temperature indicator light (green)
4 Handle
5 Lid locking latch
6 Lid
7 Locking the upper functional plate
8 Upper functional plate
9 Lower functional plate
10 Locking the lower functional plate
11 Mounting for the lid locking latch
12 Cable winder (underneath)
13 Grill plates
14 Waffle plates

15 Sandwich plates
16 Hamburger plates
17 Lard biscuit ring/doughnut plates
18 User manual (not illustrated)

NOTE

► The functional plates have a ceramic non-stick coating. It prevents food from sticking. It is also resistant to scratching, high temperatures, can be cleaned easily and is environment friendly.

Power indicator

Lamp	Function
Red (2)	Lights up when the appliance is connected to the mains.
Green (3)	Lights up when the appliance heats up and goes out when the appliance is ready for operation.

Startup

Unpacking

◆ Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.

◆ Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.

► Keep the original packaging during the warranty or guarantee period of the appliance in order to return the appliance in the packaging in the event of a warranty or guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Checking the delivery contents

◆ Check for visible signs of damage or missing items.

◆ Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

◆ Insert a set of function plates into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.

◆ Wipe the function plates with a damp cloth.

◆ Lightly oil the function plates with vegetable oil and fold the lid down.

◆ Insert the plug into a mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.

◆ Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.

◆ Pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down completely.

- Clean the appliance and the accessories as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 33)***.

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Switching the appliance ON/OFF

The appliance is not equipped with an on/off switch. The appliance is in operation when the mains plug is plugged in.

Operation and use

Opening/closing the lid

- To open the lid, push the lid locking latch (5) forward and lift the lid (6).
- To close the lid, slowly press the lid (6) down and snap the lid locking latch (5) over the recess for the lid locking latch (11).

Changing the function plates

The appliance is supplied with 5 different function pates. The upper and lower function plates are interchangeable i.e., can be inserted above or below.

Function plates	Use
Grilling plates (13)	For grilling meat, sausages or vegetables
Waffle plates (14)	for preparing waffles.
Sandwich plates (15)	for preparing sandwiches.
Hamburger plates (16)	For preparing meat for hamburgers.
Lard biscuit ring/ Doughnut plates (17)	For preparing lard biscuit rings/doughnuts.

⚠ WARNING

Danger of burns!

► Before changing the function plates, allow the appliance to cool down.

To change the upper function plate, proceed as follows:

- Lift up the lid locking latch (5) and open the lid (6).
- Push both locks of the upper function plate (7) simultaneously upwards and fold the function plate (8) forwards.
- Remove the upper function plate and insert the new function plate into the the lower guideway.
- Fold the upper function plate towards the lid until it audibly snaps in.

To change the lower function plate, proceed as follows:

- Push both locks of the lower function plate (10) simultaneously upwards and fold the function plate (9) forwards.
- Remove the upper function plate and insert the new function plate into the the rear guideway.
- Fold the lower function plate downwards until it audibly snaps in.

NOTE

- ► Always use two function plates of the same type.
- ► After inserting, check the function plates for firm seating.

Preparing sandwiches

- Insert the sandwich plates (15) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.
- Fold the lid (6) downwards.
- Insert the plug into the mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.

NOTE

- ► In the mean time, prepare your sandwiches and then fill to taste, e. g., with salami and cheese.
- ► Do not use too much cheese. Melted cheese can ooze out of the sides of the sandwiches.
- Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.
- Open the lid (6) of the appliance and lay the prepared sandwiches onto the lower function plate.
- Slowly press the lid (6) downwards and fold down the lid locking latch (5).
- During baking, lift the lid (6) briefly to check the progress. Depending on the filling, this will take between 4 and 6 minutes.
- Open the lid (6) and remove the finished sandwiches with a wooden or heat-proof spatula.

NOTE

- ► If you wish to prepare further sandwiches, wait until the green temperature indicator (3) extinguishes. The appliance has then reached the right baking temperature.

Making waffles

Instructions on preparing:

- The waffle mixture should have a thick texture but still smoothly flow off the spoon.
- The ingredients used should be fresh and be at room temperature.
- If too much waffle mixture is used, it can ooze out of the side of the appliance. This particularly applies to mixtures with raising agents. Use less mixture when filling the next time.
- If you fill with too little mixture, the waffle form will be smaller.
- To prevent the waffles from softening, do not lay the finished waffles on top of each other.

Procedure:

- Prepare the waffle batter (***for recipes, see page 30***).
- Insert the waffle plates (14) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.
- Oil the function plates before using – not for each waffle. Saturate a kitchen roll with vegetable oil and wipe it over the function plates.
- Fold the lid (6) downwards.
- Insert the plug into the mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.
- Fold the lid (6) up.
- Fill the middle of the left and right halves of the lower function plate with the waffle mixture.
- Fold the lid down without locking it.
- During baking, lift up the lid briefly to inspect the waffle. Allow it to bake to a golden brown colour.

Grilling

Instructions on preparing:

- In addition to salt, pepper and ground paprika, you can also season your grilled food with the following spices:

poultry	garlic, sage, thyme, lemon, ginger, honey
pork	honey, sage, mustard, rosemary, thyme, garlic
beef	mustard, chili, horseradish
fish	lemon, coriander, dill, honey, caraway, thyme, juniper, bay leaf
lamb	Rosemary, garlic, oregano, chili, coriander

- The grilled food is particularly tender and succulent when the meat is marinated first. You will find two examples of marinating in the section ***Recipes (page 30).***

Procedure:

- Insert the grill plates (13) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.
- Lightly oil the function plates before using. Saturate a kitchen roll with vegetable oil and wipe it over the function plates.
- Fold the lid (6) downwards.
- Insert the plug into the mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.
- Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.

- Fold up the lid (6).
- Lay the items to be grilled onto the lower grilling plate.
- Fold the lid down without locking it.
- Check the cooked condition of the food periodically.
- Open the lid (6) and remove the finished grilled items with a wooden or heat-proof spatula.

Frying hamburgers

Procedure:

- Prepare the meat for the hamburgers (***for recipes, see page 30***).
- Insert the hamburger plates (16) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.
- Lightly oil the function plates before using. Saturate a kitchen roll with vegetable oil and wipe it over the function plates.
- Fold the lid (6) downwards.
- Insert the plug into the mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.
- Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.
- Fold up the lid (6).
- Add a chunk each of the hamburger meat into the left and right mould of the lower function plate.
- Fold the lid down without locking it.
- Check the cooked condition of the hamburger meat periodically.
- Open the lid (6) and remove the hamburger meat with a wooden or heat-proof spatula.

Baking lard biscuit rings, doughnuts and ring doughnuts

Procedure:

- Prepare the batter for the lard biscuit rings/doughnuts (***for recipes, see page 30***).
- Insert the lard biscuit ring/doughnut plates (17) into the appliance as described in the section ***Changing the function plates (page 26)***.
- Lightly oil the function plates before using. Saturate a kitchen roll with vegetable oil and wipe it over the function plates.
- Fold the lid (6) downwards.
- Insert the plug into the mains socket. The red power indicator (2) and the green temperature indicator (3) light up and the appliance starts heating. This can take a few minutes.
- Wait until the green temperature indicator (3) extinguishes.
- Fold up the lid (6).
- Fill a portion of batter into each of the recesses of the lower function plate.
- Fold the lid down without locking it.

- During baking, lift the lid briefly to check the baking progress. Bake the lard biscuit rings/doughnuts to a golden brown.
- Remove the baked lard biscuit rings/ doughnuts.

Recipes

Sandwiches

Sandwich toast

- 4 toast slices
- 2 slices of salami
- 2 slices of cheese

Lay a slice of salami and cheese onto each slice of toast and place the second slice of toast on top of.

Toast the sandwich toast until the desired browning is reached.

Sweet sandwich toast

- 4 toast slices
- some hazelnut cream

Spread the hazelnut cream onto one side of the slice of toast. Lay each spread slice on top of each other.

Toast the sweet sandwich toast until the desired browning is reached.

Tip: also put also thin slices of banana onto the toast.

Waffles

Basic recipe for waffles (approx. 6 pieces)

- 250 g flour
- 400 ml of milk
- 100 g of soft butter
- 2 eggs
- 1/2 packet of baking powder
- 2 packet of vanilla sugar

Beat the eggs and the vanilla sugar to a cream, add the fat, flour and baking powder and finally mix in the milk.

Use a medium-sized ladle to pour onto the waffle plate and allow to bake for 5-8 minutes to a golden brown.

Liège waffles (approx. 4-5 pieces)

- 100 g melted butter
- 100 g sugar (hail sugar, Belgian pearl sugar)
- 325 ml of milk
- 200 g of flour
- 2 eggs
- ½ fresh yeast
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt

Dissolve the yeast in lukewarm milk. Add flour, salt and vanilla sugar to the bowl and mix well with the yeast-milk and the eggs. Allow the mixture to rest at a warm location for approximately 40 minutes. Finally stir in the melted but no longer hot butter and the large sugar crystals.

Pour half a ladle full onto each half of the waffle plate. Allow the waffles to bake for 5-8 minutes to a golden brown

Marinades

Finely-spiced marinade for 500 g barbecue meat

- Juice of 2 lemons
- 3 teaspoons of ground, refined sweet paprika
- 3 tablespoons of olives or sunflower oil
- Pepper
- 3 pressed garlic cloves

Mix all ingredients thoroughly in a bowl. Add the meat and marinade several times so that it is completely moistened.

Before grilling, allow the meat to soak in the marinade for approx. 10 hours in the refrigerator.

Savoury marinade for 500 g barbecue meat

- 3 tablespoons of vinegar (e.g., vinegar)
- 4 teaspoons of olive oil
- 2 tablespoons of honey
- 1 tablespoon of hot chili paste (e.g., sambal oelek)

Mix all ingredients thoroughly in a small bowl.

Brush the meat with the marinade and then cover and leave in the refrigerator for roughly 10 hours.

Baking lard biscuit rings, doughnuts and ring doughnuts

Lard biscuit rings/doughnuts (approx. 12 pieces)

- 130 g of sugar
- 250 g flour
- 2 packets of vanilla sugar
- ¼ litre of milk
- 3 eggs
- 5 tablespoons of cooking oil
- 1 packet of baking powder
- a little icing sugar for sprinkling

Mix all ingredients to a smooth batter and put aside for a while.

Gradually fill the moulds in the lower lard biscuit ring/doughnut plate with the help of a tablespoon (5 ml) and bake for 4-5 minutes.

Remove the lard biscuit rings/doughnuts from the appliance and sprinkle with icing sugar while still warm.

Quark doughnuts (approx. 12 pieces)

- 250 g of flour
- 125 g of sugar
- 250 g of quark
- 3 eggs
- 1 packet of baking powder
- 2 packet of vanilla sugar

Put all ingredients into a bowl and mix to a smooth batter.

Use a tablespoon to take out suitably-sized portions and pour into the moulds in the lower lard biscuit ring/doughnut plate. Bake the lard biscuit rings for approx. 4-5 minutes.

Tip: give the lard biscuit rings a special note by adding a small portion of rum or raisins.

Ring doughnuts with summer lavender cherries

Ingredients for ring doughnuts (for 2-4 persons):

- 135 g of sugar
- 260 g flour (sifted)
- Pulp of a vanilla pod
- 1 packet of baking powder
- 5 tablespoons of oil
- 250 ml of milk
- 3 eggs
- 1 pinch of salt
- 100 g lavender sugar

Ingredients for lavender cherries:

- 400 g sweet cherries without stones
- 200 ml cherry juice
- 50 g brown cane sugar
- Juice of a lemon

- 3 branches of lavender tips
- A little starch (stirred into a little water)

First prepare the lavender cherries. Caramelise the sugar briefly in a pot and deglaze with the cherry and lemon juice. Simmer everything strongly for approx. 3-4 minutes. Add the cherries and the fresh lavender lavender blossoms. Allow the compote to boil lightly once and thicken with the starch.

For the ring doughnuts, mix the sugar, eggs and vanilla pulp with a hand mixer. Add flour, milk, salt, baking powder and oil and mix to a smooth batter with the mixer. Allow the batter to stand for approx. 15 min and subsequently fill into a piping bag for portioning.

Lay the doughnut plate into the Multi-Star 5 in 1 and switch on the appliance. When the Multi-Star has reached the baking temperature, inject the dough in the lower doughnut mould and bake the ring doughnuts to the desired browning.

Flip the finished ring doughnuts in the lavender sugar, arrange on a plate and serve with the lavender cherries. Garnish with a peppermint sprig.

Hamburgers

Basic recipe for hamburgers (4 pieces)

- 240 g beef
- salt, pepper

First finely mince the beef in the mincer (initially with a large-perforated disc followed by the smallest perforated disc). Add salt and pepper and mix well.

Form 4 balls from the mince, flatten them on a base and then form 4 hamburgers (60 g each). Finally grill in the hamburger plate for approx. 4 minutes.

Tip: the meat can also be seasoned with onions, garlic, tomato paste, mustard, oregano etc.

Potato pancakes (approx. 6 pieces)

- 400 g mealy cooking potatoes
- 1 onion
- 1 egg
- 1 tablespoon of flour
- Salt
- Pepper

Peel, wash, and finely rasp or grate potatoes. Peal the onions and chop finely. Add the egg and flour, season with salt and pepper and mix all ingredients well. Add approx. 3 tablespoons into the mould of the hamburger plate and fry for approx. 4 minutes until crispy. Apple puree, quark, salad or a fine salmon cream taste best with potato pancakes.

Salmon cream:

For salmon cream, mix 1 packet of fresh cream cheese and half a packet of finely chopped smoked salmon. Wash and chop half a bunch of dill and also add to the cream. Season the salmon cream with a little lemon juice and pepper.

After using

- Clean the appliance and parts used as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 33)***.

Cleaning and maintenance

Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section ***Safety instructions (page 19)!***

Cleaning the appliance

- Switch off the appliance and pull the plug out of the mains socket.
- Allow the appliance to cool down completely.
- Use kitchen roll to absorb any liquid residue on the function plates.
- Remove the function plates and clean them in a warm washing-up liquid solution.
- Wipe the outside and inside of the housing of the appliance (1) with a lightly damp cloth.
- Dry all parts of the appliance thoroughly after cleaning.

NOTE

- ► Dried and caked food residues on the function plates can be removed more easily if you allow them to soak in warm washing-up liquid solution for 10 minutes before cleaning.
- ► Do not use sharp objects or household cleaners to clean the appliance.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 33)***.

Store the appliance in a dry, clean and frost-free place which is protected against direct sunlight.

General

Warranty / Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2004/108/EC and 2006/95/EC and 2009/125/EC directives.

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
The appliance does not function.	Plug not inserted into socket.	Insert plug.
	Circuit breaker in fuse box switched off.	Switch on fuse.
	The internal safety switch has switched off the appliance as a result of overheating.	Allow the appliance to cool down.
The fuse in the fuse box is triggered.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
Waffle mixture oozes out of the sides.	Too much waffle mixture filled.	Fill with less waffle mixture.
	Too much baking powder in the mixture.	Reduce the amount of baking powder in subsequent mixtures.
Cheese oozes out of the sides.	Too much cheese on the sandwich.	Use less cheese.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Technical data

Model	**Multi-Star 5 in 1** sandwich toaster
Type number	B16.002
Dimensions (L x W x D)	220 x 237 x 85 mm
Weight	1.85 kg
Operating voltage	220 - 240 V~
Mains frequency	50/60 Hz
Power	600 – 700 W
Protection class	I
Degree of protection	IPX0

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
13	900 715 011	Grilling plates (set)
14	900 715 006	Waffle plates (set)
15	900 715 001	Sandwich plates (set)
16	900 715 036	Hamburger plates (set)
17	900 715 031	Lard biscuit ring/doughnut plates (set)

*** numbering according to the description of the appliance**

Sommaire

Consignes de sécurité **37**
Description de l'appareil **42**
Mise en service **43**
Utilisation et fonctionnement. **44**
Recettes **48**
Après l'utilisation **51**
Nettoyage et entretien **51**
Rangement. **51**
Généralités. **51**
Élimination des dysfonctionnements . **53**
Caractéristiques techniques **54**
Pièces de rechange et autres accessoires **54**

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrir la page dépliante qui se trouve au début au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, ayant trop peu d'expérience et/ou de connaissances, que sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité avec compréhension des risques résiduels.
- Tous les travaux de nettoyage et d'entretien de l'utilisateur sont interdits aux enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ranger l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en service.

- Ne faire réparer l’appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service après-vente de l’usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble secteur et/ou d'une conduite de vapeur endommagé(e)s. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur effet pour les dommages immédiats et consécutifs.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- N’utiliser que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.
- Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.
- En cas de coupure de courant, débrancher l’appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l’appareil.
- Ne pas faire fonctionner l’appareil dans l’obscurité.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

- ► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Toucher à des pièces sous tension et modifier le montage électrique et mécanique entraînent un risque d'électrocution.
- ► Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Ne pas saisir le câble d’alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l’appareil de l’alimentation électrique.

⚠ DANGER

- ► Débrancher la fiche secteur de la prise
  - lors du changement de plaques chauffantes ;
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
  - lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- ► Les aliments peuvent brûler. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.

Risque de brûlures !

- ► Pendant le fonctionnement, ne pas transporter l'appareil.
- ► Ne pas maintenir de parties du corps au niveau des échappées éventuelles de vapeur.

⚠ AVERTISSEMENT

- ► Cet appareil électrique comprend une fonction de chauffage. Les surfaces, même celles qui ne sont pas fonctionnelles, peuvent dégager des températures élevées. Étant donné que les températures sont ressenties différemment en fonction des personnes, il convient d'utiliser l'appareil avec PRUDENCE. Ne saisir l'appareil que par les surfaces de préhension prévues et utiliser des dispositifs de protection contre la chaleur tels que des gants ou des maniques.
- ► Pendant le fonctionnement, ne pas toucher les surfaces très chaudes de l'appareil.
- ► Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil que par la poignée ou les éléments de commande.
- ► Avant chaque nettoyage ou chaque modification des plaques de cuisson, laisser l'appareil refroidir.

ATTENTION

- ► Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- ► Utiliser l'appareil uniquement lorsque la partie supérieure a été rabattue.
- ► Toujours débrancher le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.
- ► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.
- ► Pour nettoyer les surfaces, ne pas utiliser d'objets durs ou de détergents à récurer.
- ► N'utiliser que des ustensiles en plastique ou bois résistant à la chaleur pour ne pas endommager le revêtement des plaques de fonction.

Utilisation conforme

Le présent appareil est uniquement destiné à toaster/griller des denrées alimentaires et à préparer des gaufres, des beignets en anneau, des donuts et des beignets fourrés dans le cadre d'une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, par exemple :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou d'autres environnements professionnels ;
- les exploitations agricoles ;
- l'utilisation par des clients dans les hôtels, les motels ou autres résidences ;
- les maisons d'hôte Bed and Breakfast.

Toute autre utilisation ou toute utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

- ► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.
- ► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme sont exclues.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placer l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l'eau et à la chaleur.

- Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds réglables de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de réglage de l'appareil.
- Ne pas mettre de nappe, de chiffons ou de serviettes en dessous des pieds de l'appareil car ce dernier pourrait glisser.
- Ne pas mettre l'appareil au bord de la table pour éviter qu'il ne tombe.
- Ne pas disposer l'appareil contre le mur. Il pourrait glisser à l'ouverture et causer des brûlures. Il ne faut rien entreposer derrière l'appareil afin de pouvoir l'ouvrir sans problème.
- Prévoir assez d'espace autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler.
- Choisir le lieu de pose de manière que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces très chaudes de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser et d'entreposer l'appareil en plein-air.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Pour qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil, ces données doivent concorder. En cas de doute, consulter le revendeur d'appareils électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.
- S'assurer que le câble d'alimentation n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble d'alimentation, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.

- Toujours dérouler le câble électrique complètement avant de brancher l'appareil sur la prise.
- Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Pictogrammes utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Symboles sur l'appareil

Symbole	Signification
	Mise en garde contre une surface brûlante

Description de l'appareil

Fourniture/description de l'appareil

(voir les figures sur la page dépliante gauche)

1 Appareil à croque-monsieur
2 Voyant de contrôle secteur (rouge)
3 Voyant de contrôle de température (vert)
4 Poignée manuelle
5 Verrouillage du couvercle
6 Couvercle
7 Verrouillage de la plaque de fonction supérieure
8 Plaque de fonction supérieure
9 Plaque de fonction inférieure
10 Verrouillage de la plaque de fonction inférieure
11 Logement pour le verrouillage de couvercle
12 Bobine de câble (en dessous)
13 Plaques de gril
14 Plaques à gaufres

15 Plaques à croque-monsieur
16 Plaques à hamburger
17 Plaques à beignets en anneau/à donut
18 Notice d'utilisation (non représentée)

REMARQUE

► Les plaques de fonction sont pourvues d'un revêtement anti-adhérent. Celui-ci prévient l'adhérence des aliments. En outre, il possède d'autres propriétés comme la résistance aux rayures, le nettoyage facile, la résistance aux températures élevées et le respect de l'environnement.

Indicateur de service

Voyant	Fonction
rouge (2)	S'allume lorsque l'appareil est sous tension secteur.
vert (3)	Est allumé lorsque l'appareil chauffe et s'éteint lorsque l'appareil est prêt à fonctionner.

Mise en service

Déballage

- Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.

► Conserver l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'envoyer emballé de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Contrôle du volume de la livraison

- Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.
- Signaler dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à son fournisseur.

Avant la première utilisation

- Mettre en place un jeu de plaques de fonction dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 44)***.
- Essuyer les plaques de fonction avec un chiffon humide.
- Huiler légèrement les plaques de fonction avec de l'huile végétale et rabattre le couvercle vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans une prise. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Ceci peut prendre quelques minutes.
- Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.
- Débrancher la fiche secteur de la prise et laisser complètement refroidir l'appareil.

- Nettoyer l'appareil et les accessoires comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 51)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller de ce fait à aérer suffisamment.

Allumage/extinction de l'appareil

L'appareil ne possède pas d'interrupteur Marche/Arrêt. L'appareil fonctionne dès que la fiche secteur est branchée.

Utilisation et fonctionnement

Ouverture/fermeture du couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, ramener le verrouillage de couvercle (5) vers l'avant et relever le couvercle (6).
- Pour fermer le couvercle, appuyer lentement sur le couvercle (6) avec un mouvement vers le bas et encranter le verrouillage de couvercle (5) par-dessus le logement du verrouillage de couvercle (11).

Remplacement des plaques de fonction

L'appareil est fourni avec 5 kits de plaques de fonction différentes. Les plaques de fonction supérieure et inférieure sont interchangeables, autrement dit elles peuvent être mise en oeuvre en haut ou en bas.

Plaques de fonction	Utilisation
Plaques à grillade (13)	Pour faire griller la viande, les saucisses ou les légumes.
Plaques à gaufres (14)	Pour la préparation des gaufres.
Plaques à croque-monsieur (15)	Pour la préparation de croque-monsieur.
Plaques à hamburger (16)	Pour la préparation de viande à hamburger.
Plaques à beignets en anneau/ donut (17)	Pour la préparation de beignets en anneau/ donuts.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► Laisser refroidir l'appareil avant de changer les plaques de fonction.

Pour remplacer la plaque de fonction supérieure, procéder de la manière suivante :

- Ouvrir le verrouillage du couvercle (5) et ouvrir le couvercle (6).
- Faire glisser vers le haut et simultanément les deux verrouillages de la plaque de fonction supérieure (7) et rabattre la plaque de fonction (8) vers l'avant.
- Retirer la plaque de fonction supérieure et insérer la nouvelle plaque de fonction dans la rainure inférieure.
- Rabattre la plaque de fonction supérieure en direction du couvercle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit audible.

Pour remplacer la plaque de fonction inférieure, procéder de la manière suivante :

- Faire glisser vers le haut et simultanément les deux verrouillages de la plaque de fonction inférieure (10) et rabattre la plaque de fonction (9) vers l'avant.
- Retirer la plaque de fonction inférieure et insérer la nouvelle plaque de fonction dans la rainure postérieure.
- Rabattre la plaque de fonction inférieure vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche avec un bruit audible.

REMARQUE

- ► Utiliser toujours des plaques de même type.
- ► Une fois mises en place, contrôler que les plaques de fonction sont bien fixées.

Préparation de croque-monsieur

- Mettre en place les plaques à croque-monsieur (15) dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 44)***.
- Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Ceci peut prendre quelques minutes.

REMARQUE

- ► Pendant ce temps, préparer les croque-monsieur et les garnir à son goût, p. ex. avec du salami, du fromage.
- ► Ne pas utiliser trop de fromage. Le fromage fondu peut s'échapper sur les côtés du croque-monsieur.
- Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.
- Ouvrir le couvercle (6) de l'appareil et placer les croque-monsieur préparés sur la plaque de fonction inférieure.
- Abaisser lentement le couvercle (6) et rabattre le verrouillage du couvercle (5).
- Soulever brièvement le couvercle (6) pendant la cuisson pour voir où elle en est. Selon sa garniture, la cuisson peut prendre entre 4 et 6 minutes.
- Ouvrir le couvercle (6) et retirer les croque-monsieur prêts à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

REMARQUE

- ► Pour cuire d'autres sandwichs, attendre que le voyant vert du contrôle de la température (3) s'éteigne. L'appareil a alors la bonne température de cuisson.

Cuisson des gaufres

Indications relatives à la préparation :

- La pâte à gaufres doit être épaisse tout en coulant encore facilement de la cuillère.
- Les ingrédients utilisés doivent être frais et à température ambiante.
- En mettant trop de pâte, celle-ci risque de déborder sur les côtés de l'appareil. Ceci vaut surtout pour les pâtes contenant de la levure. Prendre moins de pâte au prochain remplissage.
- Si l'on met trop peu de pâte dans les plaques à gaufres, on obtiendra des gaufres plus petites.
- Ne pas empiler les gaufres terminées les unes sur les autres. Sinon, elles vont se ramollir.

Procédure :

- Préparer la pâte à gaufres ***(recettes voir p. 48)***.
- Mettre en place les plaques à gaufres (14) dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 44)***.
- Huiler les plaques de fonction avant utilisation, mais pas avant chaque gaufre. Pour ce faire, imbiber une feuille d'essuie-tout d'huile alimentaire et frotter les plaques de fonction.
- Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Celle-ci peut prendre quelques minutes.
- Rabattre le couvercle (6) en haut.
- Placer une portion de pâte au milieu de chaque moitié gauche et droite de la plaque de fonction inférieure.
- Rabattre le couvercle vers le bas sans le verrouiller.
- Soulever brièvement le couvercle pendant la cuisson pour examiner les gaufres. Cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Cuisson au gril

Indications relatives à la préparation :

- Il est possible d'affiner les grillades avec les épices suivants en plus du sel, du poivre et du paprika.

Volaille	Ail, sauge, thym, citrons, gingembre, miel
Porc	Miel, sauge, moutarde, romarin, thym, ail
Bœuf	Moutarde, chili, raifort
Poisson	Citron, coriandre, aneth, miel, cumin, thym, grains de genièvre, laurier
Viande d'agneau	Romarin, ail, origan, chili, coriandre

- Les grillades sont particulièrement tendres et savoureuses lorsque la viande est marinée au préalable. Vous trouvez deux exemples de marinades au chapitre ***Recettes (p. 48).***

Procédure :

- Mettre en place les plaques à grillades (13) dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 44)***.
- Huiler légèrement les plaques de fonction avant utilisation. Pour ce faire, imbiber une feuille d'essuie-tout d'huile alimentaire et frotter les plaques de fonction.
- Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Celle-ci peut prendre quelques minutes.
- Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.

- Relever le couvercle (6).
- Placer les aliments à griller sur la plaque à grillade inférieure.
- Rabattre le couvercle vers le bas sans le verrouiller.
- Contrôler entre-temps le degré de cuisson des aliments grillés.
- Ouvrir le couvercle (6) et retirer les aliments grillés à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Cuire des hamburgers

Procédure :

- Préparer la masse de viande pour les hamburgers ***(recettes cf. p. 48)***.
- Mettre en place les plaques à hamburger (16) dans l'appareil, de la manière décrite au chapitre ***Remplacement des plaques de fonction (p. 44)***.
- Huiler légèrement les plaques de fonction avant utilisation. Pour ce faire, imbiber une feuille d'essuie-tout d'huile alimentaire et frotter les plaques de fonction.
- Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Celle-ci peut prendre quelques minutes.
- Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.
- Relever le couvercle (6).
- Placer une portion de viande à hamburger dans chaque moule (gauche et droit) de la plaque de fonction inférieure.
- Rabattre le couvercle vers le bas sans le verrouiller.
- Contrôler entre-temps le degré de cuisson de la viande à hamburger.
- Ouvrir le couvercle (6) et retirer la viande à hamburger à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

Cuire des beignets en anneau, des donuts et des beignets fourrés

Procédure :

- Préparer la pâte pour les beignets en anneau/les donuts ***(recettes, cf. p. 48)***.
- Placer les plaques à beignets en anneau/à donuts (17) dans l'appareil, comme décrit au chapitre ***Remplacer les plaques de fonction (p. 44)***.
- Huiler légèrement les plaques de fonction avant utilisation. Pour ce faire, imbiber une feuille d'essuie-tout d'huile alimentaire et frotter les plaques de fonction.
- Rabattre le couvercle (6) vers le bas.
- Brancher la fiche secteur dans la prise murale. Le voyant de mise sous tension (2) et le voyant de contrôle de la température (3) s'allument, et l'appareil commence la phase de chauffage. Celle-ci peut prendre quelques minutes.
- Attendre que le voyant de contrôle de la température (3) s'éteigne.
- Relever le couvercle (6).
- Verser une portion de pâte dans l'évidement de chaque moitié gauche et droite de la plaque de fonction inférieure.
- Rabattre le couvercle vers le bas sans le verrouiller.

- Soulever brièvement le couvercle pendant la cuisson pour examiner l'avancement de la cuisson. La cuisson des beignets en anneau/ des donuts doit être dorée.
- Retirer les beignets en anneau/les donuts quand ils sont cuits.

Recettes

Croque-monsieur

Toast sandwich

- 4 tranches de pain de mie
- 2 tranches de salami
- 2 tranches de fromage

Mettre respectivement une tranche de pain de mie avec une tranche de salami et une tranche de fromage en recouvrant pour terminer avec une nouvelle tranche de pain de mie.

Griller les toasts sandwich jusqu'à ce qu'ils aient atteint le ton doré souhaité.

Toast sandwich sucré

- 4 tranches de pain de mie
- un peu de crème de noisettes

Enduire un côté des tranches de pain de mie de crème de noisette. Poser les côtés enduits les uns sur les autres.

Griller les toasts sandwich sucrés jusqu'à ce qu'ils aient atteint le ton doré souhaité.

Conseil : ajouter sur les tranches de pain de mie de fines tranches de banane en plus.

Gaufres

Recette de base pour les gaufres (env. 6 unités)

- 250 g de farine
- 400 ml de lait
- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 2 paquets de sucre vanillé

Battre les oeufs en mousse avec du sucre vanillé, puis mélanger en ajoutant la graisse, la farine et la levure et pour terminer le lait.

Verser une louche moyenne de cette pâte sur chaque moitié de plaque à gaufre et dorer les gaufres en 5 à 8 minutes selon son goût.

Gaufres de Liège (env. 4-5 unités)

- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre (sucre en grains, sucre perlé belge)
- 325 ml de lait
- 200 g de farine
- 2 œufs
- ½ cube de levure fraîche
- 1 paquet de sucre vanillé paquet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Dissoudre la levure dans du lait tiède. Ajouter la farine, le sel et le sucre vanillé dans un saladier et amalgamer le mélange levure-lait et les œufs. Laisser la pâte monter pendant environ 40 minutes dans un lieu chaud. Finir en mélangeant le beurre fondu mais refroidi et le sucre perlé.

Verser une demi-louche de cette pâte sur chaque moitié de plaque à gaufre. Dorer les gaufres 5 à 8 minutes selon son goût.

Marinades

Marinade finement épicée pour 500 g de viande à grillade

- Jus de 2 citrons
- 3 cuil. à café de paprika doux moulu
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ou de tournesol
- Poivre
- 3 gousses d'ail écrasées

Mettre les ingrédients dans un saladier et bien mélanger. Y ajouter la viande et la retourner à plusieurs reprises dans la marinade afin qu'elle soit complètement enduite de marinade de tous les côtés.

Laisser la viande dans la marinade pendant env. 10 heures au réfrigérateur avant de la griller.

Marinade piquante pour 500 g de viande à grillade

- 3 cuillerées à soupe de vinaigre (par ex. balsamique)
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de miel
- 1 cuillerée à soupe de pâte de chili piquante (par ex. Sambal Oelek)

Mettre les ingrédients dans un petit saladier et bien mélanger.

Enduire la viande de marinade puis la laisser recouverte pendant env. 10 heures dans le réfrigérateur.

Beignets en anneau, donuts et beignets fourrés

Beignets en anneau/ des donuts (env. 12 unités)

- 130 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 paquets de sucre vanillé
- ¼ litre de lait
- 3 œufs
- 5 cuill. à soupe d'huile alimentaire
- 1 paquet de levure artificielle
- parsemer d'un peu de sucre en poudre

Mélanger tous les ingrédients en une pâte lisse et la laisser reposer un peu.

Verser la pâte avec une cuillère à soupe (5 ml) peu à peu dans les moules de la plaque inférieure à beignets en anneau/à donut et les cuire 4 à 5 minutes.

Sortir les beignets en anneau/les donuts de l'appareil et saupoudrer en état encore chaud de sucre en poudre.

Beignets au fromage frais (env. 12 unités)

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 250 g de fromage frais
- 3 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 2 paquet de sucre vanillé

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier en une pâte lisse.

Avec une cuillère à soupe, en prélever des portions appropriées et les disposer dans les moules de la plaque à beignets en anneau / à donuts. Laisser cuire les beignets en anneau pendant environ 4 à 5 minutes.

Conseil : ajouter des raisins secs ou un peu de rhum octroie aux beignets une note particulière.

Beignets fourrés avec cerises à la lavande estivales

Ingrédients pour les beignets fourrés (pour 2 à 4 personnes) :

- 135 g de sucre
- 260 g de farine (filtrée)
- Pulpe d’une gousse de vanille
- 1 paquet de levure chimique
- 5 cuil. à soupe d’huile
- 250 ml de lait
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre à la lavande

Ingrédients pour les cerises à la lavande

- 400 g de cerises douces
- 200 ml de jus de cerise
- 50 g de sucre de canne brun
- Jus d’un citron

- 3 branches de pointes de lavande fraîche
- Un peu d'amidon alimentaire (remué dans un peu d'eau)

Préparer en premier les cerises à la lavande. Pour ce faire, caraméliser un peu de sucre dans une casserole et le mouiller avec le jus de cerise et le jus de citron. Laisser le mélange bouillir pendant 3 à 4 min. Ajouter les cerises et les fleurs de lavande fraîches. Laisser cuire à feu doux la compote et lier avec l'eau contenant l'amidon.

Pour les beignets farcis, mélanger le sucre, les oeufs et la pulpe de vanille avec un mixeur à main. Ajouter la farine, le lait, le sel, la levure et l'huile et mélanger l'ensemble au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte pendant env. 15 min. puis remplir dans une poche à douille pour portionner.

Mettre en place la plaque à donuts dans le Multi-Star 5 en 1 et mettre l'appareil en service. Lorsque le Multi-Star a atteint la température de cuisson, appliquer la pâte dans les moules à donuts inférieurs et cuire les beignets jusqu'à ce qu'ils aient atteints le ton doré souhaité.

Enduire les beignets finis brièvement de sucre à la lavande, les placer sur une assiette et servir avec les cerises à la lavande. Utiliser une petite branche de menthe pour garnir.

Hamburger

Recette de base pour les hamburgers (env. 4 unités)

- 240 g de viande de boeuf
- Sel et poivre

Hacher en premier lieu la viande de boeuf au hachoir (au premier passage avec un disque à grands trous, au second avec un disque à petits trous). Ajouter du sel et du poivre à la viande hachée et bien mélanger.

Former à partir de la masse de viande hachée 4 boules, les aplatir sur un support et former 4 hamburgers (de 60 g chacun). Les griller ensuite pendant 4 minutes dans l'insert à hamburger.

Conseil : la masse de viande peut également être affinée avec des oignons, de l'ail, du concentré de tomate, de la moutarde, de l'origan etc.

Galettes de pommes de terre (env. 6 unités)

- 400 g de pommes de terre à chair farineuse à la cuisson
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 1 cuillerées à soupe de farine
- Sel
- Poivre

Éplucher, laver et râper finement les pommes de terre. Éplucher les oignons et les hacher. Ajouter l'oeuf et la farine, assaisonner avec du sel et du poivre et bien mélanger tous les ingrédients. En mettre environ 3 cuillérées à soupe dans la plaque à hamburger et laisser griller jusqu'à être croustillant pendant environ 4 minutes. Les galettes de pomme de terre s'harmonisent bien avec de la compote de pomme, du fromage frais, de la salade ou une fine crème au saumon.

Crème au saumon :

Pour la crème au saumon, mélanger 1 petit paquet de fromage frais et un demi-paquet de saumon fumé finement coupé. Laver un demi-bouquet d'aneth, le hacher et l'intégrer également à la crème. Assaisonner la crème au saumon avec un peu de jus de citron et du poivre.

Après l'utilisation

- Nettoyer l'appareil et les accessoires utilisés comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 51).***

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les opérations, observer les consignes de sécurité du chapitre ***Consignes de sécurité (p. 37) !***

Nettoyage de l'appareil

- Mettre l'appareil hors service et débrancher la fiche de la prise.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Éponger les résidus liquides sur les plaques de fonction avec un torchon.
- Retirer les plaques de fonction et les nettoyer dans de l'eau chaude savonneuse ou bien dans le lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier de l'appareil (1) à l'aide d'un chiffon humide.
- Sécher soigneusement toutes les parties de l'appareil après les avoir nettoyées.

REMARQUE

- ► Pour détacher les restes d'aliments desséchés sur les plaques de fonction, vous pouvez les laisser tremper pendant 10 minutes dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle avant de les nettoyer.
- ► Ne pas utiliser d'objets tranchants ou de produits de nettoyage domestiques pour nettoyer l'appareil.

Rangement

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 51)***.

Ranger l'appareil dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Généralités

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, les informations correspondantes se trouvent sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Web de BEEM.

Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillés les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Droits d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessités conformément aux directives locales en vigueur.

À l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées ;
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE et 2006/95/CE et 2009/125/CE.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations :

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Fusible coupé dans le coffret de fusibles.	Enclencher le fusible.
	L'interrupteur de sécurité interne a arrêté l'appareil pour cause de surchauffe.	Laisser l'appareil refroidir.
Le fusible se déclenche au niveau du disjoncteur.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.
La pâte déborde sur les côtés.	Vous avez rempli trop de pâte.	Remplir moins de pâte.
	Trop de levain dans la pâte.	La prochaine fois, réduire la quantité de levain.
Le fromage déborde sur les côtés.	Trop de fromage dans le croque-monsieur/sur le sandwich.	Utiliser moins de fromage.

REMARQUE

► Si les actions mentionnées ci-dessus ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Caractéristiques techniques

Modèle	Appareil à croque-monsieur **Multi-Star 5 in 1**
Numéro de type	B16.002
Dimensions (L x H x P)	220 x 237 x 85 mm
Poids	1,85 kg
Tension d'exploitation	220 - 240 V~
Fréquence secteur	50/60 Hz
Puissance	600 – 700 W
Classe de protection	I
Type de protection	IPX0

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
13	900 715 011	Plaques de gril (jeu)
14	900 715 006	Plaques à gaufres (jeu)
15	900 715 001	Plaques à croque-monsieur (jeu)
16	900 715 036	Plaques à hamburger (kit)
17	900 715 031	Plaques à beignets en anneau/à donut (kit)

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Contenido

Indicaciones de seguridad 55
Descripción del aparato 60
Puesta en marcha 61
Operación y funcionamiento 62
Recetas 66
Después de utilizar 69
Limpieza y cuidados 69
Almacenamiento 69
Generalidades 69
Solución de problemas 71
Datos técnicos 72
Piezas de repuesto y otros accesorios 72

Estimado cliente:

antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra la página desplegable al principio del manual de instrucciones para poder observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, siempre bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que les indique cómo utilizar el aparato y asegurándose de que comprenden los peligros derivados del uso del aparato.
- Los trabajos de limpieza y conservación de usuario no deberán realizarlos los niños sin vigilancia.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Guarde el aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.

- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. De lo contrario se perderá el derecho a las prestaciones o bien a la garantía.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.
- No utilice el aparato en la oscuridad.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ► Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.
- ► No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.

⚠ PELIGRO

- ► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,
  - – al cambiar los accesorios,
  - – cuando no esté utilizando el aparato,
  - – si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - – antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio!

- ► Los alimentos pueden incendiarse. No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas.

¡Peligro de quemaduras!

- ► No transporte el aparato cuando esté en funcionamiento.
- ► No interponga ninguna parte de su cuerpo en el camino del vapor.

⚠ ADVERTENCIA

- ► Este electrodoméstico contiene una función de calentamiento. Por este motivo, existe riesgo de que se calienten superficies distintas a las funcionales. Debido a que distintas temperaturas producen sensaciones diferentes en cada persona, este aparato debe manipularse con mucho CUIDADO. El aparato únicamente debe cogerse por las superficies provistas para este fin y utilizando una protección contra el calor (p.ej. unas manoplas o guantes). Las superficies que no están diseñadas para coger el aparato deben dejarse enfriar.
- ► No toque las superficies calientes del aparato cuando esté en marcha.
- ► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por el asa o los elementos de mando.
- ► Antes de limpiar el aparato o cambiar las placas de barbacoa, déjelo enfriar.

ATENCIÓN

- ► No haga funcionar el aparato vacío.
- ► El aparato únicamente debe hacerse funcionar con la parte superior bajada.
- ► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.
- ► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.
- ► No limpie las superficies del aparato con objetos duros o productos de limpieza abrasivos.
- ► Con el fin de no dañar el revestimiento de las placas de molde, utilice para la extracción sólo enseres termorresistentes de plástico o de madera.

Uso conforme al previsto

Este aparato está previsto para tostar / asar a la parrilla alimentos y hornear gofres, rosquillas, donuts y buñuelos para el uso doméstico privado o similar, no comercial, tales como p. ej.:

- cocinas del personal en tiendas, cafés, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas agrícolas;
- uso por huéspedes en hoteles, moteles y zonas residenciales similares;
- pensiones de alojamiento y desayuno.

Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

- ► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.
- ► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, plana, impermeable y resistente al calor.

- No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos.
- La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
- En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.
- No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, el aparato podría deslizarse.
- No coloque el aparato sobre el borde de la mesa, podría desprenderse.
- No coloque el aparato en la pared. Al abrirlo podría deslizarse y producir quemaduras. No guarde objetos detrás del aparato de modo que lo pueda abrir sin problemas.
- Deje distancia suficiente alrededor del aparato para que pueda circular el aire.
- A la hora de elegir el lugar de colocación del aparato, procure que los niños no puedan alcanzar las superficies calientes del aparato.
- El aparato no debe utilizarse ni guardarse en el exterior.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.

- Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, desenrolle completamente el cable de alimentación.
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Una indicación contiene información adicional para facilitar el uso del aparato.

Símbolos en el aparato

Símbolo	Significado
	Advertencia de superficie caliente

Descripción del aparato

Volumen de suministro / descripción del aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

1 Sandwichera
2 Piloto de control de red (rojo)
3 Piloto de control de temperatura (verde)
4 Mango
5 Bloqueo de la tapa
6 Tapa
7 Bloqueo placa de molde superior
8 Placa de molde superior
9 Placa de molde inferior
10 Bloqueo placa de molde superior
11 Alojamiento del bloqueo de la tapa
12 Enrollamiento del cable (lado inferior)
13 Placas de barbacoa
14 Placas para gofres

15 Placas para sándwich
16 Placas para hamburguesas
17 Placas para rosquillas / donuts
18 Manual de instrucciones (no ilustrado)

INDICACIÓN

► Las placas de molde están dotadas de un recubrimiento antiadherente cerámico. Evita que pueda adherirse los alimentos del grill. Además dispone de propiedades tales como resistencia a la ralladura, limpieza sencilla, resistencia respecto a altas temperatura y ecológicamente favorable.

Indicador de funcionamiento

Piloto	Función
rojo (2)	Se ilumina cuando el aparato está conectado a la red eléctrica.
verde (3)	Se ilumina al calentar el aparato y se apaga cuando el aparato está listo para funcionar.

Puesta en marcha

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.

► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Comprobar el suministro

- Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Antes de utilizar por primera vez

- Coloque un juego de placas de molde en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Limpie las placas de molde con un paño húmedo.
- Aplique un poco de aceite vegetal a las placas de molde y luego baje la tapa.
- Enchufe la clavija de red a la toma de corriente. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.
- Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

- Limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 69)***.

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en servicio se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Encendido y apagado del aparato

El aparato no tiene ningún interruptor de encendido y apagado. El aparato se pone en marcha cuando se conecta la clavija de red.

Operación y funcionamiento

Abrir y cerrar la tapa

- Para abrir la tapa, abra el bloqueo (5) hacia delante y, acto seguido, levante la tapa (6).
- Para cerrar la tapa, baje lentamente la tapa (6) y encastre el bloqueo de tapa (5), sobre el alojamiento del bloqueo de tapa (11).

Cambio de las placas de molde

El aparato se suministra con 5 placas de molde diferentes. La placa de molde superior e inferior son intercambiables, es decir que se puede aplicar tanto en la parte superior como en la inferior.

Placas de molde	Utilización
Placas de barbacoa (13)	Para asar a la parrilla carne salchichas o verdura.
Placas para gofres (14)	Para la preparación de gofres.
Placas para sándwich (15)	Para la preparación de sándwiches.
Placas para hamburguesas (16)	Para la preparación de carne para hamburguesas.
Placas para rosquillas / donuts (17)	Para la preparación de rosquillas / donuts.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► Antes de cambiar las placas de molde deje que se enfríe el aparato.

Para cambiar la placa de molde superior, proceda del modo siguiente:

- Levante el bloqueo de tapa (5) y abra la tapa (6).
- Deslice ambos cierres de la placa de molde superior (7) simultáneamente hacia arriba, despliegue a continuación la placa de molde (8) hacia delante.
- Extraiga la placa de molde superior e inserte una placa de molde nueva en la guía inferior.
- Levante la placa de molde superior hacia la tapa hasta que escuche como encastra.

Para cambiar la placa de molde inferior, proceda del modo siguiente:

- Deslice ambos cierres de la placa de molde inferior (10) simultáneamente hacia delante, despliegue a continuación la placa de molde (9) hacia arriba.
- Extraiga la placa de molde inferior e inserte una placa de molde nueva en la guía posterior.
- Baje la placa de molde inferior hacia abajo hasta que escuche como encastra.

INDICACIÓN

- ► Utilice siempre dos placas del mismo tipo.
- ► Compruebe después de colocarlas el firme asiento de las placas de molde.

Preparar sándwiches

- Coloque las placas para sándwiches (15) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Baje la tapa (6).
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.

INDICACIÓN

- ► Mientras tanto, prepare las rebanadas de sándwich y ponga los ingredientes a su gusto p.ej. salami y queso.
- ► No utilice demasiado queso. El queso fundido podría salir por los lados del sándwich.
- Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).
- Abra la tapa (6) del aparato y coloque los sándwiches que ha preparado en la placa de molde inferior.
- Baje lentamente la tapa (6) y luego baje el bloqueo de la tapa (5).
- Levante durante el proceso de horneado brevemente la tapa (6) para evaluar el progreso de horneado. Dependiendo de los ingredientes, la preparación puede tardar de 4 a 6 minutos.
- Abra la tapa (6) y extraiga los sándwiches preparados utilizando una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

INDICACIÓN

- ► Para preparar más sándwiches, espere a que vuelva a encenderse el piloto de control de temperatura verde (3). Ahora el aparato ha alcanzado la temperatura de horneado correcta.

Cocción de gofres

Indicaciones para la preparación:

- La masa para gofres deberá ser densa pero que fluya bien de la cuchara.
- Los ingredientes utilizados deberán estar a la temperatura de la habitación.
- Si ha vertido demasiada masa, puede derramarse por el lateral del aparato. Esto rige sobre todo en las masas con levadura. Utilice la próxima vez menos cantidad de masa.
- Si vierte insuficiente masa en el molde, obtendrá gofres más pequeños.
- No amontonar los gofres acabados ya que se ablandan.

Procedimiento:

- Prepare la masa para gofres (***Recetas véase pág. 66***).
- Coloque las placas para gofres (14) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Antes de usar aplique a las placas de molde un poco de aceite vegetal, no es necesario para cada gofre. Impregne para ello un paño de cocina con aceite de mesa y pase el paño por encima de las placas de molde.
- Baje la tapa (6).
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.
- Despliegue la tapa (6) hacia arriba.
- Rellene una porción de masa respectivamente en el centro de la mitad izquierda y mitad derecha de la placa de molde inferior.
- Baje la tapa sin bloquearla.
- Para ver como evoluciona el gofre, levante brevemente la tapa. Hornee los gofres hasta obtener un aspecto dorado.

Asar a la parrilla

Indicaciones para la preparación:

- Además de sal, pimienta y pimentón molido, puede refinar los productos para la barbacoa con las especias siguientes:

Carne de ave	Ajo, salvia, tomillo, limón, jengibre, miel
Carne de cerdo	Miel, salvia, mostaza, romero, tomillo, ajo
Carne de ternera	Mostaza, chili, rábano
Pescado	Limón, curry, cilantro, eneldo, miel, comino, tomillo, enebro, laurel
Carne de cordero	Romero, ajo, orégano, chili, cilantro

- La carne queda muy tierna y jugosa si se marina previamente la carne. Encontrará dos ejemplos como marinar en el capítulo ***Recetas (pág. 66).***

Procedimiento:

- Coloque las placas para barbacoa (13) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Antes de usar aplique un poco de aceite vegetal a las placas de molde. Impregne para ello un paño de cocina con aceite de mesa y pase el paño por encima de las placas de molde.
- Baje la tapa (6).
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.
- Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).

- Despliegue la tapa (6) hacia arriba.
- Coloque los alimentos sobre la placa de barbacoa inferior.
- Baje la tapa sin bloquearla.
- Compruebe esporádicamente el grado de cocción de los alimentos de la barbacoa.
- Abra la tapa (6) y extraiga los alimentos de la barbacoa utilizando una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

Asar hamburguesas

Procedimiento:

- Prepare la masa de carne para las hamburguesas ***(para las recetas véase pág. 66).***
- Coloque las placas para hamburguesas (16) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Antes de usar aplique un poco de aceite vegetal a las placas de molde. Impregne para ello un paño de cocina con aceite de mesa y pase el paño por encima de las placas de molde.
- Baje la tapa (6).
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.
- Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).
- Despliegue la tapa (6) hacia arriba.
- Añada la carne para hamburguesa en el molde izquierdo y derecho de la placa de molde inferior respectivamente.
- Baje la tapa sin bloquearla.
- Compruebe esporádicamente el grado de cocción de la carne para hamburguesas.
- Abra la tapa (6) y extraiga la carne para hamburguesas utilizando una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

Hornear rosquillas, donuts y buñuelos

Procedimiento:

- Prepare la masa para las rosquillas / donuts ***(para las recetas véase pág. 66***).
- Coloque las placas para rosquillas / donuts (17) en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Cambio de las placas de molde (pág. 62)***.
- Antes de usar aplique un poco de aceite vegetal a las placas de molde. Impregne para ello un paño de cocina con aceite de mesa y pase el paño por encima de las placas de molde.
- Baje la tapa (6).
- Introduzca la clavija de red en la base de enchufe. El piloto de control (2) rojo y el piloto de control de temperatura (3) verde se iluminan, el aparato inicia el proceso de calentamiento. Esto podría durar algunos minutos.
- Espere hasta que se apague el piloto de control de temperatura verde (3).
- Despliegue la tapa (6) hacia arriba.
- Rellene una porción de masa respectivamente en las hendiduras de la placa de molde inferior.
- Baje la tapa sin bloquearla.

- Para ver como evoluciona el proceso de horneado, levante brevemente la tapa durante el proceso. Hornee las rosquillas / donuts hasta que queden doradas.
- Retire las rosquillas / donuts recién acabados.

Recetas

Sándwiches

Pan de molde para sándwich

- 4 rebanadas de pan de molde
- 2 rodajas de salami
- 2 rodajas de queso

Cubra una rebanada de pan de molde tostada con una rodaja de salami y de queso y tápela con la segunda rebanada.

Deje la tostada en la sandwichera hasta alcanzar el grado de tueste deseado.

Tostada dulce

- 4 rebanadas de pan de molde
- un poco de crema de avellana

Unte un lado de la rebanada de pan de molde con crema de avellana. Una los lados untados entre sí.

Deje la tostada dulce en la sandwichera hasta alcanzar el grado de tueste deseado.

Consejo: Cubra la rebanada de pan de molde además con rodajas finas de plátano.

Gofres

Receta básica para gofres (aprox. 6 unidades)

- 250 g de harina
- 400 ml de leche
- 100 g de mantequilla blanda
- 2 huevos
- 1/2 bolsita de levadura en polvo
- 2 bolsitas de vainilla azucarada

Batir los huevos con la vainilla azucarada hasta que queden espumosos, añada la manteca, la harina y la levadura, agregue al final la leche.

Agregue la masa con un cucharón de tamaño medio en cada mitad de la placa para gofres y deje dorar los gofres según gusto unos 5 - 8 minutos.

Gofres de Lüttich (aprox. 4-5 unidades)

- 100 g de mantequilla derretida
- 100 g azúcar (azúcar gruesa, azúcar perlada belga)
- 325 ml de leche
- 200 g de harina
- 2 huevos
- ½ levadura fresca
- 1 bolsita de vainilla azucarada
- 1 pizca de sal

Disolver la levadura en la leche templada. Agregar la harina, la sal y el azúcar vainillada en un bol y mezclar bien con la mezcla de levadura-leche y los huevos. Dejar reposar la masa unos 40 minutos en un lugar templado. Añadir al final la mantequilla licuada templada y el azúcar grueso.

Agregue medio cucharón de la masa en cada mitad de la placa para gofres. Deje dorar los gofres según gusto unos 5 - 8 minutos.

Marinadas

Marinada con finas hierbas para 500 g de carne de barbacoa

- Jugo de 2 limones
- 3 cucharaditas de pimentón dulce molido.
- 3 cucharas de aceite de oliva o de girasol
- Pimienta
- 3 dientes de ajo prensados

Mezclar bien todos los ingredientes en un bol. Agregar la carne y darle varias veces la vuelta en la marinada con el fin de que quede impregnada de todos los lados.

Antes de asar a la parrilla, deje la carne tapada durante 10 horas aprox. en la marinada dentro de la nevera.

Marinada picante para 500 g de carne de barbacoa

- 3 cucharadas de vinagre (p. ej. balsámico)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de pasta de chili picante (p. ej. Sambal Oelek).

Mezclar bien todos los ingredientes en un bol pequeño.

Mezlar bien todos los ingredientes en un bol pequeño. Untar la carne con la marinada usando un pincel y dejarla tapada durante 10 horas aprox. dentro de la nevera.

Rosquillas, donuts y buñuelos

Rosquillas / donuts (12 unidades aprox.)

- 130 g de azúcar
- 250 g de harina
- 2 bolsitas de vainilla azucarada
- ¼ litro de leche
- 3 huevos
- 5 cucharadas de aceite de mesa
- 1 bolsita de levadura
- algo de azúcar glasé para polvorear

Mezclar todos los ingredientes formando una masa lisa y déjela reposar un poco.

Ir rellenando la masa poco a poco en los moldes usando una cuchara (5 ml), de la placa inferior para rosquillas / donuts horneando unos 4-5 minutos.

Retire las rosquillas / donuts. Retire las rosquillas / donuts del aparato y polvoréelos en estado caliente con azúcar glasé.

Buñuelos de requesón (aprox. 12 unidades)

- 250 g de harina
- 125 g de azúcar
- 250 g requesón
- 3 huevos
- 1 bolsita de levadura en polvo
- 2 bolsita de vainilla azucarada

Agregar todos los ingredientes en un bol y mezclar hasta formar una masa lisa.

Extraiga con una cuchara sopera las porciones adecuadas y viértala en los moldes de la placa de rosquillas / donut. Hornear las rosquillas unos 4-5 minutos aprox.

Consejo: Las pasas y un chorro de ron le dan a las rosquillas una nota especial.

Buñuelos con cerezas de lavanda veraniegas

Ingredientes para buñuelos (para 2-4 personas):

- 135 g de azúcar
- 260 g harina (colada)
- Semillas de una vaina de vainilla
- 1 bolsita de levadura en polvo
- 5 cucharadas de aceite
- 250 ml de leche
- 3 huevos
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar de lavanda

Ingredientes para las cerezas de lavanda:

- 400 g de cerezas dulces sin hueso
- 200 ml de zumo de cereza
- 50 g de azúcar marrón de caña
- Zumo de un limón

- 3 ramas frescas de puntas de lavanda
- Un poco almidón (mezclado con poca cantidad de agua)

Prepare primero las cerezas de lavanda. Para ello caramelice brevemente el azúcar en una olla y agregar zumo de cereza y zumo de limón. Dejar cocer intensamente durante unos 3-4 min. aprox. Agregar las cerezas y las flores de lavanda. Dejar cocer ligeramente la compota y espesar con el agua de almidón.

Mezclar para los buñuelos el azúcar, los huevos y las semillas de la vainilla con una batidora. Agregar la harina, la leche, la sal, la levadura y el aceite y formar una masa lisa con la batidora. Dejar resposar la masa durante 15 min aprox. y posteriormente introducirla en una manga pastelera para porcionar.

Colocar la placa para donut en el Multi-Star 5 en 1 y encienda el aparato. Cuando el Multi-Star alcance la temperatura de hornear, inyecte la masa en los moldes para donut inferiores y hornear los buñuelos hasta alcanzar el tueste deseado.

Rebozar los buñuelos acabados brevemente en el azúcar de lavanda y presentarlos en un plato para servir con las cerezas de lavanda. Coloque como decoración una pequeña rama de menta.

Hamburguesas

Receta básica para hamburguesas (aprox. 4 unidades)

- 240 g carne de ternera
- Sal y pimienta

Triture primero la carne de ternera en una picadora hasta obtener carne picada fina (en el primer paso con un disco perforado grande, en una segunda pasada con un disco perforado más pequeño). Salpimentar la carne picada y mezclar bien.

Formar de la masa de carne picada 4 bolas y aplanarlas sobre una base plana y formar 4 hamburguesas (aprox. 60 g cada una). Las hamburguesas tardan en asar a la parrilla unos 4 minutos aproximadamente.

Consejo: También puede refinar la masa de carne agregando cebolla, ajo, tomate concentrado, mostaza, orégano, etc.

Tortitas de patatas ralladas (aprox. 6 unidades)

- 400 g de patatas harinosas
- 1 cebolla
- 1 huevo
- 1 cucharada de harina
- Sal
- Pimienta

Pelar las patatas, lavarlas y rasparlas o rallarlas finas. Pelar las cebollas y picarlas finas. Agregar el huevo y la harina, salpimentar y mezclar todos los ingredientes. Añadir aprox. 3 cucharadas en el molde de la placa para hamburguesas y dejarlas asar unos 4 minutos aprox. hasta que queden crujientes. Las tortitas de patatas ralladas se pueden acompañar bien con compota de manzana, requesón, ensalada o crema fina de salmón.

Crema de salmón:

Para la crema de salmón, mezcle 1 paquete de queso fresco y medio paquete de salmón ahumado cortado. Lave medio manojo de eneldo, tritúrelo y agregar a la crema. Condimente la crema de salmón con algo de jugo de limón y pimienta.

Después de utilizar

- Limpie el aparato y los accesorios utilizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 69)***.

Limpieza y cuidados

¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 55)!***

Limpiar el aparato

- Apague el aparato y desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Succione los restos líquidos de las placas de molde con un paño de cocina.
- Extraiga las placas de molde y límpielas en una solución de detergente de lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior de la carcasa del aparato (1) con un paño ligeramente humedecido.
- Seque bien todas las piezas del aparato después de limpiarlas.

INDICACIÓN

- ► Para eliminar los restos secos de alimentos de las placas de molde, antes de limpiar póngalas en remojo durante 10 minutos en una solución caliente a base de detergente lavavajillas.
- ► No utilice objetos afilados ni productos de limpieza domésticos para limpiar el aparato.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 69)***.

Guarde el aparato en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE y 2009/125/CE.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	La clavija no está enchufada.	Enchufe la clavija.
	Un fusible de la caja de fusibles está desconectado.	Conecte el fusible.
	El interruptor de seguridad interno se ha desconectado por sobrecalentamiento del aparato.	Deje que el aparato se enfríe.
Se dispara un fusible de la caja de fusibles.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
La masa sobresale por los lados.	Exceso de masa.	Poner menos masa.
	Exceso de levadura en la masa.	La próxima vez, reduzca la cantidad de levadura.
Sobresale queso por los lados.	El sándwich tiene demasiado queso.	Ponga menos queso.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Datos técnicos

Modelo	Sandwichera **Multi-Star 5 en 1**
N.º de tipo	B16.002
Dimensiones (F x A x A)	220 x 237 x 85 mm
Peso	1,85 kg
Tensión de servicio	220 - 240 V~
Frecuencia de red	50/60 Hz
Potencia	600 – 700 W
Categoría de protección	I
Tipo de protección	IPX0

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	N.º artículo	Denominación
13	900 715 011	Placas de barbacoa (juego)
14	900 715 006	Placas para gofres (juego)
15	900 715 001	Placas para sándwich (juego)
16	900 715 036	Placas para hamburguesas (juego)
17	900 715 031	Placas para rosquillas / donuts (juego)

*** Numeración conforme a la descripción del aparato**

Inhoud

Veiligheidsinstructies 73
Beschrijving van het apparaat 78
Inbedrijfstelling 79
Bediening en gebruik 80
Recepten 84
Na gebruik 87
Reiniging en verzorging 87
Opslag 87
Algemeen 87
Storingsopheffing 89
Technische gegevens 90
Reserveonderdelen en verdere accessoires 90

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina aan het begin van de gebruiksaanwijzing open om tijdens het lezen de afbeeldingen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Dit apparaat kan door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de van het apparaat uitgaande gevaren begrepen hebben.
- Gebruikersonderhoud en reinigingen mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht.

- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant daartoe geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders vervalt in geval van beschadigingen en storingen de garantiedekking.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen accessoires van de fabrikant en zulke die door de fabrikant uitdrukkelijk zijn aanbevolen. Anders vervalt de garantiedekking resp. garantie
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet in het donker.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.

⚠GEVAAR

- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - bij vervanging van de verwarmingsplaten,
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Brandgevaar!

- ► Levensmiddelen kunnen branden. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.

Verbrandingsgevaar

- ► Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- ► Houd geen lichaamsdelen in de baan van eventueel uittredende stoom.

⚠ WAARSCHUWING

- ► Dit apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook andere dan de functionele oppervlakken, kunnen hoge temperaturen krijgen. Omdat temperaturen door verschillende personen anders worden ondervonden moet dit apparaat VOORZICHTIG worden gebruikt. Pak het apparaat uitsluitend aan de hiervoor bedoelde handgrepen aan en gebruik hittebescherming in de vorm van bijv. handschoenen of pannenlappen. Oppervlakken die niet als barbecue-oppervlakken zijn bedoeld, moeten voldoende tijd krijgen om af te koelen.
- ► Raak tijdens het gebruik de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- ► Pak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het handvat of aan de bedieningselementen vast.
- ► Laat het apparaat vóór elke reiniging of voor vervanging van de barbecueplaten afkoelen.

LET OP

- ► Zet het apparaat niet in werking als het leeg is.
- ► Gebruik het apparaat alleen, wanneer het bovenste deel omlaag geklapt is.
- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.
- ► Gebruik voor het reinigen van de oppervlakken geen harde voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.
- ► Gebruik voor het uitnemen van de wafels alleen bestek van hittebestendige kunststof of hout om de coating van de functieplaten niet te beschadigen.

Gebruik volgens de voorschriften

Het apparaat is bestemd voor het grillen/toasten van levensmiddelen, voor het bakken van wafels, oliebolringen, donuts en beignets in huishoudelijke of vergelijkbare, niet commerciële omgevingen, zoals bijv.

- personeelskeukens in winkels, café's, kantoren of andere werkomgevingen,
- boerderijen,
- gebruik door gasten in hotels, motels of andere accomodaties,
- bed & breakfast-pensions.

Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

- ► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.
- ► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- ■ Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.

- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de stelvoetjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.
- Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de stelvoeten van het apparaat. Het apparaat zou kunnen wegglijden.
- Zet het apparaat niet bij de tafelrand, het zou eraf kunnen vallen.
- Plaats het apparaat niet tegen een wand. Bij het openklappen zou het kunnen wegschuiven en brandwonden kunnen veroozaken. Berg niets op achter het apparaat om het apparaat altijd probleemloos open te kunnen klappen.
- Houd rond het apparaat voldoende ruimte vrij, zodat de lucht vrij kan circuleren.
- Kies de opstellingsplek zodanig dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht gebruikt of opgeslagen worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.

- Wikkel de voedingskabel altijd helemaal af voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Symbolen op het apparaat

Symbool	Betekenis
	Waarschuwing voor hete oppervlakken

Beschrijving van het apparaat

Inhoud levering/ apparaatbeschrijving

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

1 Tosti-ijzer
2 Controlelampje netvoeding (rood)
3 Temperatuur controlelampje (groen)
4 Handgreep
5 Dekselvergrendeling
6 Deksel
7 Vergrendeling bovenste functieplaat
8 Bovenste functieplaat
9 Onderste functieplaat
10 Vergrendeling onderste functieplaat
11 Opname voor de dekselvergrendeling
12 Kabelopwikkeling (aan onderzijde)
13 Grilplaten
14 Wafelplaten

15 Sandwichplaten
16 Hamburgerplaten
17 Donutplaten
18 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

AANWIJZING

► De functieplaten zijn voorzien van een keramische anti-aanbaklaag. Deze verhindert in vergaande mate aanhechting van de grillgerechten. Bovendien beschikt zij over eigenschappen als krasbestendigheid, eenvoudige reiniging, hoge temperatuurbestendigheid en milieuvriendelijkheid.

Indicatielampje

Lamp	Functie
rood (2)	Brandt, wanneer het apparaat op de netstroom aangesloten is.
groen (3)	Brandt als het apparaat opwarmt, en dooft als het apparaat bedrijfsgereed is.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

◆ Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
◆ Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim of -afhandeling correct te kunnen verpakken en opsturen. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Leveringsomvang controleren

◆ Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
◆ Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Vóór het eerste gebruik

◆ Plaats een set functieplaten in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
◆ Veeg de functieplaten met een vochtige doek af.
◆ Smeer de functieplaten iets met plantaardige olie in en klap het deksel omlaag.
◆ Steek de stekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.
◆ Wacht tot het groene temperatuurindicatielampje (3) uitgaat.
◆ Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.

- Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging. (pag. 87)***.

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen als bijv. vetten, geurvorming of iets rook optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Apparaat in-/uitschakelen

Het apparaat beschikt niet over een aan-/uitschakelaar. Het apparaat is in bedrijf, wanneer de netstekker ingeplugd is.

Bediening en gebruik

Deksel openen/sluiten

- Om het deksel te openen, klapt u de dekselvergrendeling (5) naar voren en tilt u het deksel (6) omhoog.
- Om het deksel te sluiten, drukt u het deksel (6) langzaam omlaag en klikt u de dekselvergrendeling (5) boven de opname van de dekselvergrendeling (11) vast.

Verwisselen van de functieplaten

Het apparaat wordt met 5 verschillende functieplaten aangeleverd. De bovenste en de onderste functieplaat zijn vervangbaar, d.w.z. boven of onderen te plaatsen.

Functieplaten	Gebruik
Grill-platen (13)	Om vlees, worstjes of groente te grillen.
Wafel-platen (14)	Om wafels te bakken.
Sandwichplaten (15)	Om sandwiches en tosti's te bereiden.
Hamburger-platen (16)	Voor de bereiding van vlees voor Hamburgers.
Donutplaten (17)	Voor de bereiding van donuts of oliebollen.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

► Laat het apparaat afkoelen voordat u de functieplaten verwisselt.

Ga voor het verwisselen van de bovenste functieplaat als volgt te werk:

- Klap de dekselvergrendeling (5) open en open het deksel (6).
- Schuif de twee vergrendelen van de bovenste functieplaat (7) tegelijkertijd omhoog en klap de functieplaat (8) naar voren.
- Neem de bovenste functieplaat u en plaats de nieuwe functieplaat in de onderste geleiding.
- Klap de bovenste functieplaat naar het deksel toe tot hij hoorbaar vastklikt.

Ga voor het verwisselen van de onderste functieplaat als volgt te werk:

- Schuif de twee vergrendelingen van de onderste functieplaat (10) tegelijkertijd omhoog en klap de functieplaat (9) omhoog.
- Neem de bovenste functieplaat uit en plaats de nieuwe functieplaat in de achterste geleiding.
- Klap de onderste functieplaat omlaag tot hij hoorbaar vastklikt.

AANWIJZING

- ► Gebruik altijd twee platen van hetzelfde type.
- ► Controleer na de plaatsing of de functieplaten ook stevig vastzitten.

Sandwiches bereiden

- Plaats een set sandwichplaten (15) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
- Klep het deksel (6) omlaag.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.

AANWIJZING

- ► Bereid in de tussentijd uw tosti's voor en beleg deze naar eigen smaak, bijv. met salami en kaas.
- ► Gebruik niet teveel kaas. De gesmolten kaas kan zijdelings uit de tosti lopen.
- Wacht tot de groene temperatuurindicatielamp (3) uitgaat.
- Open het deksel (6) van het apparaat en leg de voorbereide sandwiches / tosti's op de onderste functieplaat.
- Druk het deksel (6) langzaam omlaag en klap de dekselvergrendeling (5) omlaag.
- Til tijdens het bakken het deksel (6) even op om de vooruitgang in de gaten te houden. Afhankelijk van het beleg duurt de bereiding tussen 4 en 6 minuten.
- Open het deksel (6) en verwijder de bereide sandwiches / tosti's met een houten of hittebestendige kunststof spatel.

AANWIJZING

- ► Wanneer u nog meer sandwiches / tosti´s wilt maken, wacht u tot de groene temperatuurindicatielamp (3) uitgaat. Het apparaat heeft dan de juiste baktemperatuur.

Wafels bakken

Instructies voor de bereiding:

- Het wafeldeeg moet dik zijn maar nog goed van de lepel stromen.
- De gebruikte ingrediënten moeten altijd vers zijn en kamertemperatuur hebben.
- Als u teveel beslag op de plaat heeft gevuld, komt het aan de zijkant uit het apparaat. Dit geldt vooral voor beslagsoorten met bakpoeder. Neem bij de volgende vulling minder beslag.
- Wanneer u te weinig beslag op de wafelvorm giet, worden de wafels kleiner.
- De gemaakte wafels niet over elkaar leggen, omdat ze anders zacht worden.

Aanpak:

- Bereid het wafeldeeg (***zie voor recepten pag. 84***).
- Plaats de wafelplaten (14) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
- Smeer de functieplaten voor gebruik - niet voor iedere wafel - met olie in. Drenk daarvoor keukenpapier in spijsolie en smeer daarmee de functieplaten in.
- Klep het deksel (6) omlaag.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.
- Klap het deksel (6) omhoog.
- Giet telkens een deegportie in het midden op de linker en rechter helft van de onderste functieplaat.
- Klap het deksel omlaag zonder het te vergrendelen.
- Til tijdens het bakken het deksel even op om de wafel te controleren. Bak de wafels goudbruin.

Barbecuen

Instructies voor de bereiding:

- Afgezien van zout, peper en gemalen paprika kunt u de levensmiddelen met de volgende kruiden verfijnen:

Gevogelte	Knoflook, salie, tijm, citroen, gember, honing
Varkensvlees	Honing, salie, mosterd, rozemarijn, tijm, knoflook
Rundvlees	Mosterd, chili, mierikswortel
Vis	Citroen, koriander, dille, honing, karwij, tijm, jeneverbessen, laurierblad
Lamsvlees	Rozemarijn, knoflook, oregano, Spaanse peper, koriander

- Bijzonder zacht en mals worden de gebarbecuede levensmiddelen als u het vlees vooraf in de marinade legt. Twee recepten voor marinade vindt u in het hoofdstuk ***Recepten (pag. 84).***

Aanpak:

- Plaats de barbecueplaten (13) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
- Smeer de functieplaten voor gebruik iets met olie in. Drenk daarvoor keukenpapier in spijsolie en smeer daarmee de functieplaten in.
- Klep het deksel (6) omlaag.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.
- Wacht tot de groene temperatuurindicatielamp (3) dooft.

- Klap het deksel (6) omhoog.
- Leg het grilgerecht op de onderste grillplaat.
- Klap het deksel omlaag zonder het te vergrendelen.
- Controleer tussendoor of de levensmiddelen al gaar zijn.
- Open het deksel (6) en verwijder het gereedgekomen grilgerecht met een houten of hittebestendige kunststof spatel.

Hamburgers braden

Aanpak:

- Bereid de vleesmassa voor de hamburgers (***recepten zie pag. 84***).
- Plaats de hamburgerplaten (16) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
- Smeer de functieplaten voor gebruik iets met olie in. Drenk daarvoor keukenpapier in spijsolie en smeer daarmee de functieplaten in.
- Klep het deksel (6) omlaag.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.
- Wacht tot de groene temperatuurindicatielamp (3) dooft.
- Klap het deksel (6) omhoog.
- Doe hamburgervlees in de linker- en de rechtervorm van de onderste functieplaat.
- Klap het deksel omlaag zonder het te vergrendelen.
- Controleer tussendoor of de hamburgers al gaar zijn.
- Open het deksel (6) en haal de hamburgers met een houten of hittebestendige kunststof spatel uit het apparaat.

Oliebolringen, donuts en beignets bakken

Aanpak:

- Maak het deeg voor de donuts/oliebollen (***recepten zie pag. 84)***).
- Plaats de donutplaten (17) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Verwisselen van de functieplaten (pag. 80)***.
- Smeer de functieplaten voor gebruik iets met olie in. Drenk daarvoor keukenpapier in spijsolie en smeer daarmee de functieplaten in.
- Klep het deksel (6) omlaag.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje (2) en het groene temperatuurindicatielampje (3) branden en het apparaat begint op te warmen. Dat kan een paar minuten duren.
- Wacht tot de groene temperatuurindicatielamp (3) uitgaat.
- Klap het deksel (6) omhoog.
- Giet telkens een deegportie in de uitsparingen van de onderste functieplaat.
- Klap het deksel omlaag zonder het te vergrendelen.

- Til tijdens het bakken het deksel even op om de vooruitgang in de gaten te houden. Bak de donuts/oliebollen goudbruin.
- Verwijder de gebakken donuts/oliebollen.

Recepten

Sandwiches

Tosti´s

- 4 sneetjes toastbrood
- 2 plakjes salami
- 2 plakjes kaas

Leg op twee sneetjes toastbrood een plakje salami en een plakje kaas en leg de andere sneetjes er op.

Rooster de tosti´s tot ze zo bruin zijn als gewenst.

Zoete tosti´s

- 4 sneetjes toastbrood
- iets chocoladepasta

Smeer op ieder sneetje toasbrood chocoladepasta. Leg de gesmeerde kanten op elkaar.

Rooster de zoete tosti´s tot ze zo bruin zijn als gewenst.

Tip: Doe op de broodsneetjes bovendien dunne plakjes banaan.

Wafels

Basisrecept wafels (ca. 6 stuks)

- 250 g bloem
- 400 ml melk
- 100 g zachte boter
- 2 eieren
- 1/2 pakje bakpoeder
- 2 pakje vanillesuiker

Eieren met vanillesuiker kloppen, vervolgens boter, meel en bakpoeder toevoegen en een scheutje melk erbij doen.

Doe een middelgrote juslepel deeg op iedere helft van de wafelplaat en laat de wafels naar smaak binnen de 5-8 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Luikse wafels (ca. 4-5 stuks)

- 100 g gesmolten boter
- 100 g suiker (grove suiker, Belgische suiker)
- 325 ml melk
- 200 g bloem
- 2 eieren
- 1/2 blokje verse gist
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 mespuntje zout

Los de gist in lauwwarme melk op. Doe de bloem, zout en de vanillesuiker in een beslagkom en vermeng dit goed met het gist-melk-mengsel en de eieren. Laat het deeg ongeveer 40 minuten op een warme plek rijzen. Doe ten slotte de gesmolten, maar niet meer warme boter en de suiker erbij.

Doe een halve juslepel deeg op iedere helft van de wafelplaat. Laat de wafels naar smaak binnen de 5-8 minuten bakken tot ze goudbruin zijn.

Marinades

Zachte kruidenmarinade voor 500 g vlees

- Sap van 2 citroenen
- 3 theelepels gemalen zoete paprika
- 3 eetlepels olijfolie of zonnenbloemolie
- peper
- 3 geperste teentjes knoflook

Alle ingrediënten in een kom goed met elkaar mengen. Het vlees toevoegen en meerdere keren in de marinade omdraaien zodat alle oppervlakken ermee bedekt zijn.

Laat het vlees ongeveer 10 uur in de koelkast in de marinade staan voordat u het bakt.

Pittige marinade voor 500 g vlees

- 3 theelepels azijn (bijv. balsamico)
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel scherpe chilipasta (bijv. sambal oelek)

Alle ingrediënten in een kleine kom goed met elkaar mengen.

Smeer het vlees met de marinade in en zet het vervolgens afgedekt voor ongeveer 10 uur in de koelkast.

Oliebolringen, donuts en beignets bakken

Donuts (ca. 12 stuks)

- 130 g suiker
- 250 g bloem
- 2 pakjes vanillesuiker
- ¼ liter melk
- 3 eieren
- 5 eetelepels spijsolie
- 1 pakje bakpoeder
- iets poedersuiker om te bestrooien

Alle ingrediënten vermengen tot een glad deeg en iets laten staan.

Het deeg met een eetlepel (5 ml) na elkaar in de vormen van de onderste donutplaat doen en 4-5 minuten bakken.

Haal de donuts uit het apparaat en betrooi ze met poedersuiker zolang ze nog warm zijn.

Oliebollen met kwark (ca. 12 stuks)

- 250 g bloem
- 125 g suiker
- 250 g kwark
- 3 eieren
- 1 pakje bakpoeder
- 2 pakje vanillesuiker

Alle ingrediënten in een beslagkom doen en vermengen tot een glad deeg.

Met een eetlepel passende porties uitnemen en in de vormen van de onderste donutplaat doen. De oliebollen ongeveer 4-5 minuten bakken.

Tip: Met rozijnen en een scheutje rum worden de oliebollen bijzonder lekker.

Oliebollen met zomerse lavendel-kersen

Ingrediënten voor de beignets (voor 2-4 personen):

- 135 g suiker
- 260 g meel (gezeefd)
- Merg van een vanillestokje
- 1 pakje bakpoeder
- 5 eetlepel olie
- 250 ml melk
- 3 eieren
- 1 mespuntje zout
- 100g lavendelsuiker

Ingrediënten voor de lavendelkersen:

- 400 g zoete kersen zonder pit
- 200 ml kersensap
- 50 g bruine rietsuiker
- Citroensap

- 3 takjes verse lavendel
- Een beetje maïzena (door een beetje water geroerd)

Bereid als eerste stap de lavendelkersen voor. Karamelliseer hiervoor de suiker in een kom en blus deze af met het kersensap en het citroensap. Laat het geheel 3-4 min. goed inkoken. Voeg de kersen en de verse lavendel toe. Laat de compote nog even licht koken en bind hem af met de maïzena.

Roer voor de beignets suiker, eieren en vanillemerg met een handmixer door elkaar. Voeg daar meel, melk, zout, bakpoeder en olie aan toe en maak er met de mixer een glad deeg van. Laat het deeg 15 minuten rusten en vul het daarna in een spuitzak voor de portionering.

Leg de donutplaat in de Multi-Star in 5-in-1 en schakel het apparaat in. Wanneer de Multi-Star de baktemperatuur heeft, spuit u het deeg in de onderste donutvormen en bakt u de beignets tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.

Keer de gereedgekomen beignets kort door de lavendelsuiker, leg ze op een bord en serveer ze met de lavendelkersen.

Hamburgers

Basisrecept hamburgers (4 stuks)

- 240 g rundvlees
- zout, peper

Draai het rundvlees door de vleesmolen om er gehakt van de maken (bij de eerste keer met een schijf met grote gaten, bij de tweede keer met de kleinste gaten). Kruid het vlees met zout en peper en vermeng alles goed.

Maak van het gehakt 4 ballen, klop ze plat en vorm 4 hamburgers (elk ca. 60 g). Bak de hamburgers vervolgens op het inzetstuk voor hamburgers ongeveer 4 minuten.

Tip: U kunt het vlees ook verfijnen met uien, knoflook, tomatenpuree, mosterd, oregano enz.

Aardappelpannenkoeken (ca. 6 stuks)

- 400 g kruimig kokende aardappelen
- 1 ui
- 1 ei
- 1 eetlepel meel
- zout
- peper

Aardappelen schillen, wassen en raspen. Ui schillen en kleinsnijden. Ei en meel toevoegen, met zout en peper kruiden en alle ingrediënten goed vermengen. Ongeveer 3 eetlepels in de vorm van de hamburgeplaat doen en ongeveer 4 minuten knapperig bakken. Bij aardappelpannenkoeken smaakt appelmoes, kwark, sla of een lekkere zalmcrème.

Zalmcrème:

Neem voor de zalmcrème 1 pakje roomkaas en een half pakje klein gesneden gerookte zalm. Was een half bosje dille, snijd dit klein en doe het bij de crème. Kruid de zalmcrème met iets citroensap en peper.

Na gebruik

- Reinig het apparaat en de gebruikte accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 87).***

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 73)*** in acht!

Apparaat reinigen

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Neem vloeibare restanten op de functieplaten met keukenpapier op.
- Haal de functieplaten uit het apparaat en reinig ze met warm afwaswater.
- Neem de behuizing van het apparaat (1) aan de binnen- en buitenkant met een licht vochtige doek af.
- Droog alle apparaatonderdelen na de reiniging goed af.

AANWIJZING

- ► Vastgekoekte levensmiddelenrestanten op de functieplaten kunt u voor het reinigen 10 minuten in warm afwaswater laten weken.
- ► Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen scherpe voorwerpen of huishoudelijke schoonmaakmiddelen.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 87)*** worden gereinigd.

Bewaar het apparaat op een droge, schone en vorstvrije plek, waar het beschermd is tegen direct zonlicht.

Algemeen

Garantiedekking / garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- niet-reglementair gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruikt,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG voldoet.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	De zekering in de elektroverdeling uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	De interne veiligheidsschakelaar heeft het apparaat vanwege oververhitting uitgeschakeld.	Laat het apparaat afkoelen.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Deeg komt aan de zijkant uit het apparaat.	Te veel deeg gevuld.	Minder deeg vullen.
	Te veel bakpoeder in het deeg.	Bij de volgende keer hoeveelheid bakpoeder reduceren.
Er komt kaas aan de zijkant uit het apparaat.	Teveel kaas op de tosti.	Minder kaas gebruiken.

AANWIJZING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Technische gegevens

Model	Sandwichtoaster **Multi-Star 5 in 1**
Typenummer	B16.002
Afmetingen (L x B x H)	220 x 237 x 85 mm
Gewicht	1,85 kg
Bedrijfsspanning	220 - 240 V~
Netfrequentie	50/60 Hz
Vermogen	600 – 700 W
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IPX0

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
13	900 715 011	Grilplaten (set)
14	900 715 006	Wafelplaten (set)
15	900 715 001	Sandwichplaten (set)
16	900 715 036	Hamburgerplaten (set)
17	900 715 031	Donutplaten (set)

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes :
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2013 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_B16.002_250913_A2